

Receta infantil: fingers de vegetales con pollo y judías



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

30 fingers de verduras vegetales
Ardo

1 kg de judías verdes extrafinas
Ardo

50 g de chalotas Ardo

5 pechugas de pollo

Mayonesa

Ketchup

Modo de preparación

1. Cocina las judías verdes al vapor o la plancha hasta lograr el punto de cocción deseado.
2. Sofríe en un poco de mantequilla con una chalota, y salpimenta. Saltea las pechugas de pollo. Hornea los fingers de verduras a 180 °C durante 12-14 min y sirve con el pollo y las judías.

Alérgenos

Egg

Mustard



We preserve nature's gifts