

Pollo a la cerveza, ¡fácil fácil!

Pollo a la cerveza, ¡fácil fácil!

[imprimir](#)



Esta semana hemos hablado de la **cerveza**, una bebida muy nutritiva con efectos antioxidantes y [diuréticos](#). Y te hemos explicado algunas maneras para [introducirla](#) en tus **recetas**: ya sea en rebozados, para marinar la carne o para preparar salsas.

Aprovechando la ocasión hemos querido recuperar una deliciosa receta de pollo a la cerveza. Se trata de un plato sencillo y muy fácil de preparar, con sólo unas 260 calorías por ración. Puedes ver la receta [aquí](#).

La cerveza le dará un toque excepcional al pollo, y, además, ayudará a que la salsa esté mucho más sabrosa y la carne más jugosa.

Te invitamos a que pruebes esta receta y a que experimentes nuevos platos con la cerveza como ingrediente. ¡Usa la imaginación! Y no te olvides de compartir tus creaciones con nosotros. Para ello, puedes subir tus recetas al [recetario Chefplus](#) nuevos sabores y recetas deliciosas. ¿A qué esperas?

Etiquetas

[cerveza](#)

[pollo](#)

[pollo a la cerveza](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar