

Pechugas de pavo con piñones

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 15 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Los piñones son frutos secos que aportan una cantidad elevada de fósforo, un mineral que forma parte de estructuras tan importantes como los huesos o el material genético.

Modo express

1. Pique la cebolla y el ajo.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, remueva, cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 15 minutos.
3. Puede servir las pechugas enteras o bien filetearlas si son muy grandes.