

Pollo al curry con piña

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

La piña es una fruta que contiene bromelaína que facilita las digestiones, lo que la convierte en un postre ideal.

Modo express

1. Trocee y sale las pechugas deshuesadas; pele y corte la piña en trozos del mismo tamaño.
2. Introduzca todos los ingredientes en la Chef Plus Induction, remueva, cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos.