

Pollo al Sillao

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

La salsa de soja o Shoyu es un producto con un alto aporte de sal. Debe moderar su consumo si es hipertenso.

Modo express

1. Pele y pique la cebolla; triture los 3 dientes de ajo.
2. Corte las pechugas de pollo en tiras.
3. Programe el menú Freír/Sofreír a 180° durante 25 minutos, vierta el aceite en la cubeta de la Chef Plus Induction y saltee el pollo; retírelo cuando considere que esté listo.

4. En el mismo aceite, sofría el ajo y la cebolla y, cuando estén dorados, vuelva a incorporar el pollo, añada la soja y el agua. Remueva hasta que finalice el programa.
5. Sirva el pollo con la salsa bien caliente.