

Pollo con judías y almendras

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La almendra es un fruto seco que destaca por su contenido en fibra y calcio respecto al resto de frutos secos.

Modo express

1. Pele y corte las patatas y las judías verdes; pique el ajo. Sale las pechugas.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, asegurándose de que el pollo quede encima.
3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 25 minutos.