Pollo loncheado con beicon y cobertura de bechamel al queso

Publicada por:

<u>imprimir</u>

- 10 '
- 18 '
- 4
- 1
- 🛠



Comentario nutricional

Debido a ingredientes como el beicon o el queso, es una receta no recomendada a personas con sobrepeso, colesterol o triglicéridos altos o con algún otro problema cardiovascular.

Modo express

- 1. Salpimiente las pechugas de pollo.
- 2. Vierta el aceite en la cubeta de la Chef Plus Induction, disponga el pollo dentro, coloque las lonchas de beicon encima y cúbralo todo con la bechamel y el queso rallado.
- 3. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 18 minutos.