chupa-chups de pollo de Esther Huete

Publicada por:

imprimir

- 15 '
- 20 '
- 4

Modo express

1. En el momento de hacer la compra pedir a la carnicera que coja las alitas, y de la parte mas ancha las haga forma de chupa-chups.
2. Se sazonan con especies. Se ponen en la cubeta de Chef Plus Induction, con un poquito de aceite de oliva.
3. Programar menú Horno 20 minutos.

Se puede acompañar con un puré de patatas o con un bol de arroz. Si hacemos dieta, con una ensalada