

Pechugas con pan frito de Elena Aineto

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 20 '
- 4



Modo express

1. Cortamos la pechuga, en trozos, salpimentamos y reservamos.
2. Programamos el menú sofreír/freír 10 minutos con tapa abierta. Ponemos el aceite, una vez este caliente echamos el ajo y cuando empieza a freírse ponemos los trozos de pan .
3. Una vez frito el pan añadimos el perejil y las pechugas, mezclamos los ingredientes.
4. Pasados los 10 minutos vertemos el agua, el vino y un poco de sal.
5. Cerramos la Chef Plus Induction y ponemos el menú presión 10 minutos.

¡ Riquísimas! *Fotografía de archivo. No es de la usuaria.