

Pollo a la sal de Mirian Reyes

Publicada por:

[imprimir](#)

- 2 '
- 40 '
- 4



Modo express

1. Ponemos sal en la cubeta de Chef Plus Induction, encima colocamos las pechugas y cubrimos con el resto de la sal. Programamos menú horno a 180º 40 minutos.
2. Una vez frío sacamos la pechugas, retiramos la sal que tengan y cortamos en lonchas, guardar en un recipiente hermético cubiertas de aceite. Sugerencia: ideal para bocadillos con mayonesa, para ensaladas...se puede conservar 5 días en la nevera.