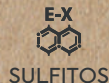




ALBÓNDIGAS DE POLLO, QUINOA Y SHIMEJI SALTEADOS

Estas albóndigas de pollo resaltan su sabor umami con el salteado de setas Shimeji, acompañadas de una deliciosa base de quinoa.

INTOLERANCIAS:



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN


4 MINUTOS


Antes de calentar los ingredientes, perforar o retirar el film protector de las bandejas con ayuda de un cuchillo. Calentar los ingredientes siempre a potencia máxima. Es importante calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente las carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad. Si es doble ración por menús, doblar los tiempos de calentado.



CALENTAR
(Dobla el tiempo para 2 raciones)



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

• ALBÓNDIGAS DE POLLO:

Albóndigas de pollo, aceite de oliva.

1' 

• QUINOA:

Quinoa, cebolleta china, aceite de oliva, sal, ajo, cilantro.

30'' 

• SHIMEJI SALTEADOS:

Shimeji, aceite de oliva, ajo, sal, perejil.

30'' 

• SALSA DE TOMATE:

Tomate frito, aceite de oliva, tomate seco, albahaca, ajo, orégano, sal, comino.



EMPLATADO

Elige un plato llano. Haz una base con la QUINOA y sobre ella coloca las SHIMEJI. Mezcla en la misma bandeja que te mandamos las ALBÓNDIGAS y la SALSA DE TOMATE y colócalas en el centro del plato. Siempre te puedes inspirar en nuestra sugerencia de presentación.

AHORA, DISFRUTA DE TU COMIDA Y TERMINA CON EL DELICIOSO POSTRE.