



# POLLO CON VINAGRETA

DE ALCAPARRA, PUNTALETTE Y CALABAZA ASADA

Este plato está lleno de sabores que te transportarán a la cuenca del mediterráneo a través de ingredientes como las alcaparras, el tomate, la pasta o nuestra variedad de finas hierbas.

## INTOLERANCIAS



## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

3 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado especialmente las carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



PERFORAR



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

## INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• POLLO A LAS FINAS HIERBAS	30''	1'
• PUNTALETTE CON TOMATE SECO	30''	1'
• CALABAZA ASADA	30''	1'
• VINAGRETA DE ALCAPARRA		

## EMPLATADO

Elige un plato llano y coloca en la mitad de este una base de PUNTALETTE CON TOMATE SECO, a continuación coloca en uno de los cuartos restantes la CALABAZA ASADA y en el otro el POLLO A LAS FINAS HIERBAS. Termina el plato con la cantidad deseada de VINAGRETA DE ALCAPARRA.

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