

VACÍO A LA PARRILLA

CON PISTO, PATATAS ASADAS Y CHIMICHURRI

Fusionamos la clásica parrillada argentina y chimichurri con la cocina española acompañándola de un delicioso pisto manchego ¡Qué quilombo!

INTOLERANCIAS



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN





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









ABRIR EL FILM

CALENTAR

EMPLATAR

1 RACIÓN

DISFRUTAR

2 RACIONES

INGREDIENTES

• VACÍO A LA PARRILLA	30″	11 (
• PISTO MANCHEGO	30″	11 (
• PATATAS ASADAS	30″	11 (
• CHIMICHURRI		

EMPLATADO

Elige un plato llano y divídelo en 3 secciones, en la primera coloca el PISTO MANCHEGO, a continuación las PATATAS ASADAS, y en el hueco restante la VACÍO A LA PARRILLA. Acompaña el plato de la cantidad deseada de CHIMICHURRI