



# POLLO A LA PARRILLA

## CON ESCALIVADA Y PATATAS ASADAS

Disfruta de este saludable pollo acompañado de escalivada y romesco, elaboraciones típicas del levante español.

### INTOLERANCIAS



GLUTEN



CACAHUETE



SÉSAMO



SULFITOS



LACTOSA



FRUTOS  
CÁSCARA

### 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 carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

### INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• POLLO A AL PARRILLA	1'	2'
• ESCALIVADA		
• PATATAS ASADAS	30''	1'
• ROMESCU		

### EMPLATADO

Elige un plato llano y crea una base con la ESCALIVADA y las PATATAS ASADAS, sobre ella coloca el POLLO A LA PARRILLA acompañado de salsa ROMESCU.