



# PECHUGA DE POLLO

EN SOJA DULCE, ENSALADA DE VAINAS Y VINAGRETA DE CACAHUETES

Este plato te transportará a las maravillosas playas de Indonesia, donde fue originada la salsa de soja dulce o kecap manis.

## INTOLERANCIAS



GLUTEN



CACAHUETE



SÉSAMO



SULFITOS



SOJA



FRUTOS CÁSCARA

## INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

4 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 EN SOJA DULCE	1'	2'
• ARROZ JAZMÍN	30''	1'
• ENSALADA DE VAINAS	30''	1'
• VINAGRETA DE CACAHUETES		

## EMPLATADO

Elige un plato llano y crea en una mitad una base de ARROZ JAZMÍN, al lado coloca la ENSALADA DE VAINAS VERDES, y en el hueco restante coloca de forma escalonada el POLLO EN SOJA DULCE. Termina acompañado el plato con la cantidad deseada de VINAGRETA DE CACAHUETES.