



ESTD 1869 ESTD



EL ORIGEN del Sabor

• SIN COLORANTES • SIN AROMAS • SIN ESPESANTES ARTIFICIALES

PECHUGAS GRATINADAS CON SALSA MAYONESESA

45 mins. Fácil 4

INGREDIENTES:

- 2 pechugas de pollo cortadas por la mitad
- 1 lata de espárragos blancos
- 1 lata de espárragos verdes
- 1 taza de Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa
- ½ taza de queso parmesano (rallado)
- 1 ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de ajo triturado

MODO DE PREPARACIÓN:

Mezcla en un tazón Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa, sal, pimienta negra, y ajo triturado. Añade queso rallado. Cubre las pechugas de pollo con Mayonesa Heinz Realmente Deliciosa. Engrasa un molde y coloca en él las pechugas.

Precalienta el horno a 190° y cocina el pollo durante 45 minutos hasta que se vea dorado y la carne esté tierna. Sírvelo encima de una base de espárragos blancos y verdes y... ¡Listo para comer!

