



Brochette Microcheff

Ingredientes:

Palillos de Brochette

4 unidades.

Pollo

250 gr.

Panceta feteada

50 gr.

Pimiento morrón rojo

½ unidad.

Pimiento morrón verde

½ unidad.

Cebolla

1 unidad.

Procedimiento:

Cortar el pollo en cubos de unos dos centímetros aproximadamente y envolverlos en panceta. Luego, cortar la cebolla y ambos pimientos morrones en cuadrados unos dos centímetros. Armar los brochettes intercalando los ingredientes y colocarlos en las 4 cavidades de la base del BroCheff. Cortar el excedente de palillo; tapar hasta donde nos permita el espacio y cocinar a potencia máxima unos 4 minutos.

Phoca PDF





Phoca PDF