



Mayonesa de Ave (apto celíacos)

Ingredientes:

Pollo deshuesado

300 gr.

Papa

1 unidad

Zanahoria

1 unidad

Sal y pimienta

a gusto.

Mayonesa

4 cdas.

Huevo

1 unidad.

Palmitos

½ lata

Arvejas

½ lata

Morrón cocido

½ lata

Procedimiento:

Cortar el pollo en cubos de un centímetro y medio. Pelar y cortar la papa y la zanahoria en cubos de un centímetro.
Colocar dentro de la Olla MicroCheff salpimentar, tapar y cocinar 5 minutos a potencia máxima. Dejar enfriar hasta que este tibio a temperatura ambiente, agregar la mayonesa mezclar y llevar a heladera.
Opcionales Se puede cocinar el huevo 1 minuto y medio a media potencia en el MiniSoufflee y agregarlo cortado en cubos de medio centímetro junto con el morrón los palmitos y las arvejas. Utilizar ingredientes sin TACC permitidos.

