Millet con brócoli asado y pechuga de pollo

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Carne	Médio	Fácil	Medio	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva

- 100g de millet
- 200g de brócoli
- 1 ajo picado
- Tomillo, al gusto
- Sal, al gusto

Modo de preparación

1. Cocine el millet según las instrucciones del paquete con un poco de sal.
2. Ponga los ramilletes de brócoli en una bandeja de hornear. Sazone con ajo, tomillo, sal y un poco de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva.
3. Cocine durante unos 15 minutos en un horno precalentado a 190ºC.
4. Cocine la pechuga de pollo en agua con un poco de sal.
5. Desmenuzca el pollo, añádalo al millet y luego envuelva los ramilletes de brócoli.
6. Termine con un poco más de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva.

Produtos utilizados

Mi Primer Aceite de Oliva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide