



## PECHUGA ASADA CON GUARNICIÓN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

### INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo sin piel
- 3 calabacitas
- 4 limones
- 1 ramillete de brócoli
- 1/2 coliflor, (pequeña)
- 3 zanahorias
- 90 g de Margarina La Villita, (con sal)
- Pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Sazonamos las pechugas con sal y jugo de limón, dejamos marinar por unos 30 minutos.

Pasado el tiempo, asamos las piezas de pollo en un sartén amplio previamente caliente con margarina. Mientras cocemos en agua las verduras con muy poca sal.

Una vez doras las pechugas, servimos con un poco de la guarnición de verduras y si quieres que tengan más sabor, ponles un cubito de margarina y salpimienta al gusto.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita