



POLLO CON GUARNICIÓN AL VAPOR

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 pollo entero
- 700 gr de coliflor
- 3 zanahorias
- 1 taza de champiñones
- Brócoli al gusto
- Elote al gusto
- 200 gr de apio
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 4 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- Hierbas aromáticas
- Pimienta
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este día cocinamos en casa un pollo al vapor con guarnición, esta es una forma perfecta de cocinar el pollo, sobre todo cuando lo vas a acompañar de arroz o verduras.

Empezamos lavando el pollo con agua fría y lo secamos, a continuación lo cortamos y salpimentamos al gusto. Lavamos y cortamos el apio, las zanahorias, los champiñones, el brócoli y la coliflor en trozos pequeños. Cuando ya tengamos las verduras cortadas, ponemos la olla de vapor al fuego con agua, le añadimos hierbas aromáticas y limón para que aromatice el pollo.

En la parte superior colocamos las verduras y después el pollo, añadimos la margarina para que se derrita y llene de sabor cada ingrediente, lo dejamos tapado por 20 minutos. Comprobamos que estén hechas y las sacamos, aderezamos el pollo a elección con salsa de soja y un chorrito de limón.

Servimos todo emplatando el pollo con las verduras y ¡a disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita