



MUSLOS DE POLLO CON CHÍCHAROS.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **60 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 4 Muslos de pollo Bachoco®
- 20 Gramos de aceite
- 300 Gramos de cebollitas cambray
- 300 Gramos de chícharos
- 80 Gramos de corazones de lechuga romana
- 1 Pizca de sal
- 1 Pizca de pimienta



1. En una cacerola con tapa, calienta el aceite para freír los muslos por ambos lados. Comienza con el lado que tiene piel y deja al fuego hasta que queden dorados.
2. Agrega cebollas cambray sin rabo, corazones de lechuga partidos en cuatro y, al final, los chícharos. Sazona con sal y pimienta.
3. Tapa y deja cocer por 40 minutos a fuego bajo hasta que esté cocido. Sirve.

¡A comer!



Bachoco