



## INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo sin piel de 150 g
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 100 g de salsa agridulce
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta de Sichuan molida
- 1 pimiento amarillo sin semillas y en dados de 1 cm
- 2 pepinos pequeños en dados de 1 cm
- 2 tomates maduros en dados de 1 cm
- 2 cucharadas de hierbas variadas picadas, como perejil, cebollino, tomillo y cilantro
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 limón en rodajas finas

## COCCIÓN

- 10 min o hasta estar tierno
- 80
- Vapor solo
- Nivel del horno 2
- 250 ml



## POLLO CON VERDURAS AGRIDULCES DE LA HUERTA

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Pon las pechugas de pollo en una fuente de horno grande y vierte encima la salsa de soja y la salsa agridulce. Sazónalas con una pizca de sal y pimienta de Sichuan.
- 2 Agrega las verduras en dados y las hierbas picadas, rocía con aceite de oliva y coloca las rodajas de limón encima.
- 3 Coloca la fuente en el nivel 2, programa "Vapor solo" a 80 °C y cocina durante 10 minutos o hasta que esté tierno.