

Parrillada de pollo con hortalizas y alpont Mediterráneo

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de cocción: 25min

Categoría: Comida Mediterránea

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 4 filetes de pechuga de pollo en mitades a lo largo
- 2 pimientos rojos partidos en trozos grandes
- 1 berenjena en rebanadas
- 2 calabacitas en rebanadas finas
- 3 Cdas. Aceite de oliva
- 2 Cdas. Jugo de limón
- 80 g. lechuga sangría
- **alpont Mediterráneo**

Modo de preparación

- Precalentamos la parrilla a fuego fuerte.
- Mezclamos en un plato el pollo, pimientos, berenjenas, y calabacitas. Marinar con limón y 3 Cdas. de **alpont Mediterráneo**.
- Asamos de 3 a 4 min, hasta que el pollo esté sellado y las verduras tiernas. Acomodamos en un plato la lechuga, las verduras en torre, y encima el pollo.

