

SOPA DE VERDURAS Y PECHUGA DE POLLO MARINADO CON TOMATES CHERRY



Categoría: Platos de carne o pescado

Información adicional Sin gluten, Sin lactosa

Creada en 2014-04-04
Cualificada por Supercook IT
Sugerida por Supercook IT
El tiempo total de preparación: 60:05 Minutos

Apta para máquina:
- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

450 gramos	verdure miste fresche, a scelta
1 Litro	agua
1	pastilla de caldo de verduras
	sale e pepe q.b
400 gramos	petto di pollo a fettine sottili
2 cucharada	olive nere taggiasche
150 gramos	tomates cereza
1 diente	ajo
1 tapón/ tapones	aceite de oliva
2 cucharadita	hierbas frescas: orégano, tomillo...

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).