

PECHUGAS CON PIMIENTOS AL CURRY



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

Descripción:

Es muy sencillo pero esta muy ricoooo

Ingredientes para 1 persona :

- 2 Pechugas de pollo
- 1 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 2 rodajas de queso de cabra
- Salsa de curry

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se hace la pechuga a la plancha, mientras se saltean los pimientos en la sartén con una pizca de aceite. Se pone todo en el plato y las rodajas de queso encima de la pechuga, se echa unas cucharadas de curry caliente por encima.