



POLLO AL GRILL CON MANTEQUILLA DE PEREJIL

Ingredientes:

• 90 gr de mantequilla a temperatura ambiente • 2 cucharadas de perejil picado finamente • 1 diente de ajo picado finamente • Sal y pimienta al gusto • 2 pechugas de pollo sin piel, huesos y partidas por la mitad • Hierbas de olor pulverizadas • 4 zanahorias peladas y cortadas en láminas largas • 8 espárragos • 4 calabacitas cortadas en láminas • sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Mezcle la mantequilla con el perejil, el ajo, la sal y la pimienta al gusto. Coloque la mantequilla sobre plástico adherente y envuelva en forma de rodillo. Reserve dentro del congelador. 2. Salpimente las pechugas de pollo y sazone con las hierbas de olor. 3. Coloque en la parrilla las pechugas de pollo y las verduras, cueza por ambos lados. 4. Sirva las pechugas de pollo y los vegetales, acompañados de una rodaja de mantequilla de perejil.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4