

# POLLO CON NATA CON PATATAS



## Ingredientes para 2 personas:

Patatas 200g  
Filetes de pollo 500 g  
Nata líquida 250 g  
Aceite de oliva 100 g  
Sal 4 g  
Diente de ajo  
Queso camembert 25 g

## Preparación:

- 1- Trocear el pollo y cortar las patatas.
- 2- Calentar el aceite, a continuación, dorar el pollo y añadirle el diente de ajo. En otra sartén, freír las patatas.
- 3- Calentar la nata en un cazo a parte junto con el queso y en el momento que esté hirviendo, añadirlo a la sartén donde estamos dorando el pollo.
- 4- Esperar entre 5- 10 minutos y ya tendremos el plato listo.



## Calibración del Plato

Kcal	1402
Prot (g)	61
Hc (g)	19
Lip (g)	120
Fibra (g)	2
Colesterol (mg)	356
Na (mg)	1107