



LASAGNA

Precalentar el horno a 140°C, coloca la bandeja de la lasagna sobre una charola y colorar en el horno por un lapso de 15 a 20 minutos.

PECHUGAS DE POLLO

En una sartén a fuego bajo coloca un cuarto de taza de agua, coloca las pechugas y colocar una tapa hasta calentar de 7 a 10 minutos hasta que este caliente se evapore el agua, cuidar de no resecar.

RIBEYE AL FORNO

Precalentar el horno a 160°C, coloca la pieza de Ribeye sobre una charola con rejilla. Meter al horno y calentar por un lapso de 15 minutos. Puedes colocar las papas al romero al mismo tiempo.

SALMONE CONVIDIERI

Coloca el Salmón sobre una charola en el horno precalentado a 140°C, ponlo en el horno por 5 a 8 minutos. Para el Risotto en una sartén a fuego bajo junto con el caldo de pollo mezcla constantemente para evitar que se queme. Retirar hasta que este caliente.

¡Felices Fiestas!

Comparte tu foto de tu cena navideña en nuestro instgram



Abbraccio México