

# Pollo al romero y limón con verduras

- Tiempo de preparación: 35 Minutos | Rinde: 4 porciones

## Ingredientes

- 3 papas rojas pequeñas, enjuagadas y en cubos
- 1/2 taza de zanahorias baby
- 1 taza de ejotes, sin tallo
- 2 pechugas de pollo deshuesadas, cortadas por la mitad
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/4 de taza de jugo de limón amarillo
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharaditas de romero seco
- 1 cucharadita de cáscara de limón, rallada
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra



## Preparación

1. In una olla mediana, hierva 8 tazas de agua.
2. Agregue las papas, las zanahorias y los ejotes y cocine por 5 minutos; escurra y reserve.
3. Corte las pechugas de pollo por la mitad. Coloque el aceite de oliva y las pechugas de pollo en una sartén mediana. Cocine a fuego medio durante 5 minutos por cada lado.
4. Agregue las papas, las zanahorias, los ejotes y todos los ingredientes restantes **excepto** 2 cucharadas de jugo de limón.
5. Cocine a fuego bajo durante 5 minutos más o hasta que el pollo esté completamente cocido.
6. Agregue el jugo de limón restante al gusto y sirva.

