

GUISADO DE POLLO ATOMATADO AL VINO



Ingredientes

- 2 Supremas de pollo cortadas en cubos
- 2 Cucharadas de aceite
- 4 Tomates cortados en cubos
- 1 Pimentón rojo cortado en cubos pequeños
- 2 Cebollas cortadas en pluma cubos
- 1 Taza de vino blanco
- 1½ Cucharada de caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI®
- ½ Sobre de salsa de tomates líquida
- 1 Cucharada de orégano
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Calienta una sartén con las dos cucharadas de aceite a fuego fuerte y agrega los cubos de pollo tratando que queden esparcidos sin amontonarlos y sin remover. Una vez que veas los bordes del pollo levemente dorados agrega los tomates cortados en cubos con el pimentón y la cebolla. Remueve unos segundos para impregnar bien.

2.- Vierte de una vez el vino blanco y cocina a fuego medio hasta evaporar a la mitad, agrega caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI® y remueve. Agrega también la salsa de tomates y condimenta con el orégano y pimienta a gusto.

3.- Cocina a fuego medio durante 6 a 8 minutos revolviendo de vez en cuando hasta concentrar la salsa y conseguir una textura levemente espesa. Una vez lista, sirve de inmediato acompañado con arroz blanco o pastas como más te guste.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	229 Kcal
Proteínas:	22.0 g
Grasa Total:	5.2 g
Colesterol:	59.8 mg
H. de Carbono:	17.3 g
Fibra Dietética:	3,2 g
Sodio:	556 mg