



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	212 Kcal
Proteínas:	23.0 g
Grasa Total:	7.2 g
Colesterol:	63.0 mg
H. de Carbono:	14.0 g
Fibra Dietética:	2,4 g
Sodio:	598 mg

POLLO SALTEADO A LA SUREÑA

Ingredientes

- 1 Lámina de tocino cortada finamente
- 2 Supremas de pollo cortadas en cubos
- 2 Cebolla morada cortada en pluma fina
- 2 Pimentón verde cortado en tiritas
- 1 Bandeja de champiñones cortados en cuartos
- 1½ Cucharada de caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI®
- Pimienta, comino y orégano a gusto
- ½ Taza de agua
- 1 Cucharadita de maicena

Preparación

1.- Calienta una sartén a fuego medio y agrega el tocino cortado finamente de manera esparcida sin amontonar en la sartén. Cocina durante 4 a 6 minutos hasta que suelte la mayor parte de su grasa, aquí agrega los cubos de pollo junto con la cebolla y el pimentón cortado en tiritas.

2.- Sube el fuego y saltea removiendo de vez en cuando durante 4 a 6 minutos hasta avanzar la cocción de los ingredientes. Agrega de inmediato los champiñones cortados en cuartos y cocina durante unos segundos más.

3.- Luego, agrega el caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI® y condimenta con pimienta, comino y orégano a gusto. Continúa salteando durante unos minutos hasta cocer todo completamente. Finalmente agrega la maicena disuelta en la media taza de agua caliente y cocina durante 10 a 15 segundos hasta que vuelva a hervir y consigas que los jugos de la preparación espesen. Una vez listo sirve de inmediato acompañado de pastas o arroz blanco como prefieras.