

## Salteado de Pollo y Aceitunas

Es ideal para hacer en un wok o en la sartén amplia.

- Cortar 2 cebollas moradas en cubos.
- Cortar las 3 pechugas de Pollo en tiritas.
- Cortar dos limones en gajos.
- Corta morrones de los tres colores en tiras y ralla un diente de ajo.

1. En el wok o sartén amplia agregar un chorrito de aceite de oliva.
2. Agregar las cebollas y los morrones. Cocinar a fuego fuerte por 2 minutos.
3. Agregarle pollo, el ajo, los gajos de limones, un puñado de aceitunas machacadas o enteras (machacadas dan más sabor) y 1 taza de vino blanco.
4. Agregar 1 taza de caldo de verdura, sal y pimienta y una cucharada de mostaza de Dijon.
5. Cocinar hasta el que pollo este cocido y la salsa espese un poco.

Yo lo acompañe con arroz blanco, pero cómelo como quieras.

