

# I N G R E D I E N T E S

## POLENTA CON SALSA DE POLLO

1 Rica polenta	1 cubito de caldo de verduras
1 cebolla	Orégano fresco
1 morrón rojo	1 cda de pimentón dulce
2 cdas aceite de oliva	1 cdita de tandoori
	Sal y Pimienta
	Pollo cocinado

# P R O C E D I M I E N T O

1-1- Picar 1 cebolla + 1 morrón rojo.

2- Sofreír en dos cucharadas de aceite de oliva.

3- Agregar 300 ml de puré de tomate + 1 cubito de caldo de verduras + orégano fresco + 1 cda de pimentón dulce + 1 cdita de tandoori.

4- Salpimentar y agregar las sobras de pollo.

5- Cocinar por 15 minutos a fuego bajo.

Opcional: machacá unas aceitunas en un mortero y agrégaselas.

