

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

SALTEADO DE POLLO Y ACEITUNAS

2 cebollas moradas

3 pechugas de pollo

2 limones

3 Morriones

1 ajo

Aceite de oliva

1 taza de vino blanco

1 taza de caldo de verduras

Sal

Pimienta

1 cda de mostaza de Dijon

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

1- Cortar 2 cebollas moradas en cubos + 3 pechugas de pollo en tiritas + 2 limones en gajos + morrones de los tres colores en tiras+ 1 ajo rallado.

2- En el wok o sartén amplia agregar un chorrito de aceite de oliva + agregar las cebollas y los morrones. Cocinar a fuego fuerte por 2 minutos.

3- Agregar el pollo + el ajo + los gajos de limones + un puñado de aceitunas machacadas o enteras (machacadas dan más sabor) + 1 taza de vino blanco.

4- Agregar 1 taza de caldo de verdura, sal y pimienta y una cucharada de mostaza de Dijon. Cocinar hasta el que pollo este cocido y la salsa espese un poco.

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

