



POLLO CON PIMIENTOS Y ACEITUNAS

Ingredientes:

• 3 cucharadas de aceite • ½ cebolla fileteada • 1 pimiento morrón amarillo sin semillas y cortado en juliana • 1 pimiento morrón verde sin semillas y cortado en juliana • 500 g de pechuga de pollo cortado en cubos • Sal y pimienta al gusto • ½ taza de jitomate deshidratado cortado en juliana • ½ taza de aceitunas negras

Procedimiento:

1. En una sartén caliente el aceite, sofríe la cebolla y los pimientos hasta que estén suaves, agrega el pollo, sazona al gusto y cocina a fuego medio moviendo constantemente hasta que estén ligeramente doradas y bien cocidas. 2. Agrega los jitomates y las aceitunas, mezcla hasta integrar perfectamente, rectifica la sazón. 3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

3