

POLLO CON SALSA DE PIÑA

Ingredientes:

• $\frac{3}{4}$ kg de pechuga de pollo sin hueso y sin piel, cortada en cubos • 1 cucharadita de sal • 1 cucharadita de curry en polvo • 1 cucharada de aceite vegetal • $\frac{1}{2}$ cebolla picada en cubos • 1 diente de ajo picado • 2 pimientos verdes picados en cubos • 2 tazas de piña en almíbar picada • 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de consomé de pollo en polvo • 2 tazas de jugo de piña • 1 cucharada de fécula de maíz disuelta en $\frac{1}{4}$ de taza de agua fría

Procedimiento:

1. Sazona los cubos de pechuga de pollo con la sal y el curry. En una sartén caliente fríelos con el aceite hasta que estén dorados. Reserva. 2. En la misma sartén, saltea la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Añade los pimientos y la piña. Cocina hasta que los pimientos comiencen a cambiar de color. 3. Agrega el consomé de pollo en polvo, el jugo de piña y la fécula de maíz previamente disuelta en agua. Incorpora el pollo previamente salteado. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que el pollo esté completamente cocido. 4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4