



ALAMBRE DE POLLO

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo sin hueso y sin piel, cortada en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 10 piezas de cebollas de cambray en cuartos
- 1 pieza de pimienta rojo en cubos
- 1 pieza de pimienta amarillo en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 150 gr de queso panela en cubos

Procedimiento:

1. Salpimenta la pechuga de pollo. En una sartén caliente con aceite de oliva, sella la pechuga de pollo en cubos. Cuando el pollo esté: dorado de manera uniforme, retira del fuego y reserva.
2. En la misma sartén, con un poco más de aceite de oliva, saltea las cebollitas. Cuando comiencen a verse transparentes, agrega los pimientos. Salpimenta, agrega el pollo, tapa y deja cocinar a fuego bajo por 5 minutos.
3. Agrega el queso panela. Tapa y retira del fuego. Deja reposar 5 minutos más.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4