



ALAMBRE DE POLLO

4 porciones

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 pimiento rojo en cubos
- 1 pieza de pimiento amarillo en cubos
- Sal y pimienta al gusto
- 150 gr de queso panela en cubos

Preparación:

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

DIFICULTAD: Fácil