

POLLO A LA CEBOLLA

Rico para días frescos

Para 2 personas



Ingredientes

- 250 Gr. Pechuga de pollo
- 2 Cebollas grandes
- 2 Dientes de Ajo
- 2 Tomates medianos
- 2 Zanahorias chicas
- ¼ de ají morrón
- 2 Cucharadas soperas de chimichurri
- 1 Pisca de pimienta
- 1 Pisca de sal

Preparación

Por otro lado cortamos la pechuga en trozos cuadrados de 2cm. Luego en una sartén común poquito de aceite los saltamos un poco para que larguen el jugo, luego lo sacamos del sartén con una espumadera y lo ponemos en un plato, lo rociamos con el chimichurri y lo dejamos ahí.

Cortamos la cebolla en juliana gruesa (1/2 cm), fileteamos los ajos, la zanahoria, el ají y el tomate, y ponemos todo en una sartén limpia con un chorrito de aceite, dejamos que se ablande un poco la cebolla con sal y pimienta a gusto, luego le ponemos el plato con los trozos de pollo junto con el chimichurri, revolvemos y dejamos cocinar, revolviendo de vez en cuando.

Y listo para comer