Receta La Villita

ALAMBRE DE POLLO

Porciones: 4 Tiempo de preparación 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo aplanada
- 1/2 cebolla en cuadros
- 1 chile poblano
- 50 g de tocino
- Aceite
- Sal de ajo
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Una receta clásica pero con un giro diferente, amigas, agregando pollo a este rico alambre.

Cortamos la pechuga en cuadritos.

Freimos y agregamos cebolla y chile poblano.

Dejamos unos 5 minutos y después incorporamos el tocino.

Agregamos la sal y la pimienta al gusto.

Esperamos a que se dore unos minutos más y listo.

Tenemos un exquisito platillo, amigas.

LaVillitaMX @LaVillita