



ALAMBRE DE POLLO Y PIMIENTOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 150 gr tocino
- ½ cebolla blanca
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento naranja o amarillo
- 1 pechuga de pollo
- 90 gr de Margarina La Villita sin sal
- 12 tortillas de maíz

MODO DE PREPARACIÓN

Lava y corta todos los ingredientes. Fríe el tocino hasta que esté dorado, añade la cebolla y el pollo.

Cocina a fuego medio con 2 cucharadas de margarina.

Añade los pimientos, y salpimienta al gusto. Continúa moviendo de vez en cuando hasta que el pollo esté cocido.

Sirve y ofrece acompañado de tortillas.

 LaVillitaMX  @LaVillita