



POLLO CON HINOJO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 bulbos de hinojo medianos (cortados en rodajas)
- 4 pechugas de pollo deshuesadas
- 1/2 cebolla picada
- 3 dientes de ajo machados
- 2 papas medianas (peladas y cortadas en cubos)
- 1/2 cucharadita de ralladura de limón
- 2 cucharadas de perejil picado
- 6 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- 2 cucharadas de salsa de soja y pimienta
- Zumo de limón

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta me la compartió mi abuela, es fácil y riquísima de preparar. Espero que la disfrutes con toda tu familia.

En primer lugar preparamos el hinojo. Para que nos quede bien tierno lo haremos en dos fases, primero en el microondas y luego en la sartén. Lo lavamos y rebanamos en rodajas, lo colocamos en un recipiente apto para microondas con una cucharada de margarina, ralladura de limón y tres cucharadas de agua. Lo ponemos en el microondas 4 min. terminado el tiempo del microondas sacamos el hinojo y escurrimos.

En una sartén añadimos de 3 cucharadas de margarina y sofreímos la cebolla picada y los ajos. Añadimos las rodajas de hinojo y los cubos de papa. Hasta que todo esté dorado unos 5- 7 minutos, apagamos y reservamos. Con la margarina sobrante, cocinamos las pechugas hasta que estén doradas. A continuación añadimos la mezcla de hinojo y papas, añadimos la soja, la pimienta y removemos.

A la hora de servir espolvorear un poco de perejil picado. ¡A disfrutar!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita