



## POLLO EN SALSA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

### INGREDIENTES

- 400 gramos de pechugas de pollo
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 500g de tomate triturado
- 1 cucharadita de orégano
- sal y pimienta
- Margarina La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Las pechugas de pollo en salsa de tomate es una receta muy fácil y rápida de hacer. Con pocos ingredientes y todos muy comunes. Seguro que los tienes todos en casa.

Primero vamos a salpimentar las pechugas después las bañamos en Margarina La Villita, les recomiendo poner la margarina en un plato y meterla al microondas para que se derrita. Después, dejamos remojando las pechugas una hora mínimo.

Cocinamos las pechugas en una sartén, queremos que estén doraditas por fuera; entonces, ponemos muy fuerte la lumbre. Reservamos.

En la misma sartén ponemos un chorrito de aceite, a lumbre baja, añadimos la cebolla, el ajo y cocinamos. Agregamos el tomate triturado y una cucharada de orégano. Mezclamos todos los ingredientes y dejamos cocinar unos minutos.

Cuando el tomate se haya cocinado un poco ponemos las pechugas. Para que no queden tan secas ponemos el puré de tomate y media taza de agua. Tapamos y dejamos que se termine de cocer el pollo.

¡Buen provecho, amigas!