

POLLO CON PINA EN SALSA AGRIDULCE

INGREDIENTES:

300 g Carne de pollo, cortada en rodajas
150 g Trozos de piña
60 g Zanahoria, cortada en rodajas
60 g Pimentón rojo, cortado en cubitos
60 g Pimentón verde, cortado en cubitos
60 g Cebolla blanca, cortada en cubitos
2 cucharas Aceite para cocinar

INGREDIENTES PARA SAZONAR:

4 cucharas Salsa con sabor a Ostras, marca Panda de LKK
4 cucharas Salsa Agri dulce de LKK

DIRECCIONES:

Calentar el sartén con aceite para cocinar, agregar el pollo, ya marinado en 2 cucharadas de la Salsa con sabor a Ostras. Agregar lo restante de la Salsa de Ostras y saltearlo hasta que esté medio cocido. Agregar la cebolla, la zanahoria, los pimentones y saltearlos hasta que los vegetales estén completamente cocidos. Agregar la Salsa Agri dulce y los trozos de piña. Servirlo con arroz blanco.

Consejo del Chef: Como variación, se puede reemplazar la piña por lichis.

