

Receta de Magro De Pollo Con Tomate Frito

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo un receta muy rica de pollo con tomate frito, espero que os guste porque es muy fácil de preparar y está para chuparse los dedos.

Ingredientes

- Magro de pechuga de pollo (medio kg. o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una mediana)
- Sal
- Tomate frito de bote (uno o dos botes)

Modo de Preparación

1. Poner aceite en una sartén y cuando esté caliente echar la cebolla bien picadita
2. Cuando esté un poco dorada, echar el magro de pollo y dejar que se refría bien, echar un poco de sal
3. Cuando esté bien refrito el pollo, añadir el tomate y remover bien todo
4. Dejarlo refreír a fuego medio durante un buen rato para que suelte todo su jugo el pollo
5. Para degustar mejor este plato podéis servir con unos huevos fritos