

Cuadraditos de Pollo con Ratatouille

(4 porciones)

INGREDIENTES

Supremas	3 unidades	Chauchas	200 gr.
Morrón amarillo	1 unidad	Vino Blanco	4 cuch. Sop.
Morrón verde	1 unidad	Salsa de soja	2 cuch. Sop.
Morrón rojo	2 unidad	Aceite de Oliva	3 cuch.sop.
Zanahoria	1 unid. med.		
Cebolla	1 unid. med.		
Puerro	1 unidad		

Preparación:

- Cortar las supremas en daditos.
- Cortar los morrones, zanahoria, cebolla y puerro en tiritas finas. (Juliana)
- Cortar las chauchas precocidas en un bowl junto con el resto de las verduras y condimentar con salsa de soja.
- En un recipiente dejar mezclar el vino con la salsa de soja. Luego introducir los daditos de pollo y dejar reposar durante 10 minutos. Antes de realizar la cocción escurrirlos.
- Disponer el aceite en la asadera y calentarlo bien. Luego cocinar y dorar los daditos de pollo.
- Incorporar las verduras y cocinar aproximadamente durante 10 minutos, dando vuelta constantemente hasta que estén cocidas.

Tiempo: **30´**

Temperatura: **alta**

Kcal x porción: **370**



Cuadraditos de pollo