



SALPICÓN DE POLLO.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 **30 Min**

Porciones:
1 Porción

¿Qué necesitas?

- 200 Gramos de pechuga de pollo Bachoco®
- 1 Cucharada de caldo de pollo Bachoco®
- 1/4 Taza de cebolla morada picada
- 1/4 Taza de jitomate picado
- 3 Cucharadas de vinagre blanco
- 1/2 Cucharada de orégano molido
- 6 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Pieza de aguacate rebanado
- 4 Piezas de tostadas de maíz



1. Cuece la pechuga de pollo y deshébrala.
2. Mezcla la pechuga deshebrada con el caldo de pollo en polvo, la cebolla, el jitomate, el vinagre, el orégano y el aceite de oliva.
3. Sirve sobre tostadas y acompaña con una rebanada de aguacate.

¡A comer!