



ALAMBRE DE POLLO.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 **30 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 2 Piezas de pechuga de pollo Bachoco® en cubos
- 150 Gramos de tocino en cubos
- 200 Gramos de chorizo en rodajas
- 2 Piezas de pimiento en cubos
- 1 Pieza de cebolla fileteada
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



1. En un sartén agrega el tocino y el chorizo, déjalos dorar ligeramente. Continúa con la cebolla y el pollo. Al final agrega los pimientos.
2. Cocina hasta que el pollo esté totalmente cocido y sazona al gusto.
3. Sirve.

¡Disfruta!



Bachoco