



BONELESS CON GUACAMOLE.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 **15 Min**

Porciones:
1 Porción

¿Qué necesitas?

- 1 Kilo de boneless pimienta-limón Bachoco®
- Sazonador Universal Don Sazón® al gusto
- 500 Mililitros de aceite
- 200 Gramos de aguacate en cubos
- 80 Gramos de cebolla picada
- 10 Gramos de cilantro picado
- 15 Mililitros de jugo de limón
- 60 Gramos de jitomate cortado en cubos
- 80 Gramos de chile serrano picado



1. Frié los boneless de pollo en abundante aceite, hasta dorar.
2. Mezcla aguacate, cebolla, cilantro, Don Sazón Bachoco® y jugo de limón. Bate hasta formar una salsa homogénea y tersa, agrega jitomate y chile y mezcla bien.
3. Sirve con una porción de guacamole.

¡Disfruta!

Bachoco