

Pollo alla messicana

Autore: Morgana



La nostra cara amica Morgana ci ha inviato una ricetta molto gustosa, saporita e colorata.

Il pollo alla messicana è un piatto semplice e veloce da preparare e può anche essere servito come piatto unico

Ingredienti

- 1 Petto di pollo
 - 3 Peperoni
 - 1 Porro (o una grossa cipolla)
 - 2 Pomodori
 - 2 Barattoli fagioli rossi
 - Spezie per cucina messicana Ducros
 - Olio e Sale qb
 - Brodo se necessario
 - Peperoncino a piacere
- Seguitemi in questa ricetta oltre oceano e immergetevi nei sapori caldi e avvolgenti di questa terra lontana.

Preparazione



Lavare e mondare le verdure.



Preparare il pollo tagliato a dadini in una pentola padella o in un wok. Iniziare a salare e aggiungere



aggiungere il peperoncino e continuare a cuocere a fiamma alta. Se occorre aggiungere un po' di acqua per non seccare la carne.



Servito subito in una terrina di servizio ben calda



Note

Si può preparare anche la sera prima e mangiarlo accompagnato da riso a chicco lungo.

Tempo di preparazione	30 min	Difficoltà	Facile
Porzioni	1 porzione	Spesa	



Pollo alla messicana

<http://planetlucy.it/>

Nazione/Regione	Mexico	Costo per porzione	
Vegetariana	No	Dietetica	No
Senza glutine	No	Unità di pane	