

### 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.

<b>Tempo di preparazione</b>	30 min	<b>Difficoltà</b>	Facile
<b>Porzioni</b>	1 porzione	<b>Spesa</b>	



## Pollo alla messicana

<http://planetlucy.it/>

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