



POLLO SALTEADO CON PURÉ DE PAPAS

Instrucciones:

1. En una olla grande con abundante sal, poner a cocinar las papas, aproximadamente 10 minutos, luego sacar colocar en un recipiente para horno y hacerlas puré, agregar la mantequilla, un poco de leche y sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar, aplanar y dejar aparte.
2. En una sartén mediana, agregar aceite de oliva o de aguacate, agregar el pollo y cocinarlo a fuego medio, hasta que comience a dorarse, aproximadamente de 5 a 7 minutos.
3. Incorporar los pimientos, la cebolla y el ajo finalmente picados, dejar cocinar por unos 4 minutos, una vez cocido, añadir la pasta de tomate y los tomates.
4. Calentar el horno a 210 C (410 F).
5. Cuando esté más cocido, añadir ¼ taza de agua caliente, la sal, pimienta, pimentón, ajo y cebolla en polvo, tapar y cocinar hasta que el agua se absorba. Apagar el fuego.
6. Verter el pollo salteado sobre el puré de papas, espolvorear el queso rallado encima y hornear uno 10 minutos, hasta que el queso se derrita. Sacar del horno, disfrutar y ser muy feliz.



10 MINUTOS



30 MINUTOS



6 A 8 PORCIONES

Ingredientes:

Para hacer el puré:

- 4-5 papas (patatas grandes), peladas y cortadas en cubos
- 2 cucharadas mantequilla
- Leche de tu preferencia
- Sal y pimienta al gusto

Para hacer el pollo salteado:

- 800 gr de pechugas o muslos de pollo, cortados en trozos pequeños
- 2 pimientos, cortados en cuadritos
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- 2 tomates picados
- 1 cucharadita de pasta de tomate
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Queso mozzarella o cheddar rallado