



VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa



Pechugas de pollo marinadas con chícharos chinos

Ingredientes:

- ½ Kilo de chícharos chinos MR. LUCKY
- 2 Pechugas de pollo cortadas en tiras
- ½ Cebolla picada finamente
- 1 Diente de ajo MR. LUCKY picado finamente
- 1 Cucharada de jengibre rallado
- ½ Taza de salsa soya
- 1 Cucharada de aceite
- Ajonjolí para espolvorear

Preparación:

1. Calienta 1 litro de agua.
2. Cuando esté hirviendo añade 1 cucharada de sal.
3. Incorpora los chícharos chinos y cocina por 10 minutos.
4. Escúrrelos y déjalos aparte.
5. La noche anterior o por lo menos un par de horas antes combina en una bolsa o contenedor las pechugas de pollo, la cebolla, el ajo, el jengibre y la salsa soya y deja que se marine dentro del refrigerador.
6. Calienta el aceite.
7. Fríe el pollo vaciando también líquido donde lo marinaste.
8. Muévelo constantemente hasta que se fría por todos lados.
9. Incorpora los chícharos chinos.
10. Sirve espolvoreando con el ajonjolí.



GARANTÍA. 100%
Riego con Agua de
Pozo Profundo

Todos los Productos MR. LUCKY son seguros:
www.mrlucky.com.mx



MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio