



Pollo a la piña con chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Vegetales, Frutas

Atrévete a poner nuevos e inigualables sabores en tu mesa.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 6 cdas de Aceite vegetal
- 60 g de Zanahoria pelada y cortada en cubos de 1x1cm
- 60 g de Cacahuates tostados
- 60 g de Apio cortado en cubos de 1x1 cm
- 300 g de Pollo cortado en dados de 2x2cm
- 100 g de Piña en Almíbar Trocitos La Costeña®
- 60 mls de Almíbar
- 60 g de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Freír en el aceite la zanahoria, el apio, los cacahuates y el pollo cortado hasta dorar.
2. Agregar la piña junto con el almíbar, los chipotles, sazonar con sal y pimienta, espolvorear el cilantro picado, mover, apagar al fuego y servir.