POLLO CON ENSALADA

4 PERSONAS

INGREDIENTES:

* 3 ZANAHORIAS.
* 1 LECHUGA.
* 3 CEBOLLAS.
* 2 TOMATES.
* UNA PIZCA DE SAL.
* ACEITE 20 GRAMOS
* 2 PIMIENTOS ROJOS
* 3 POLLOS.

PASSOS:

1R.LIMPIAMOS LOS POLLOS, LA ZANAHORIA, LA LECHUGA, LAS CEBOLLAS Y EL TOMATE CON AGUA.

2N.CORTAMOS LOS POLLOS, LAS CEBOLLAS, LOS TOMATES, LA LECHUGA Y LA ZANAHORIA.

3R.EN UNA OLLA CON UN POCO DE ACEITE FREIR EL POLLO.

4R.ECHAR AGUA A LA OLLA Y PONER EL TOMATE Y PIMIENTA NEGRA , SAL, GIMBO Y LO DEJAMOS HERVIR DURANTE UNA HORA.

5. APAGAMOS EL FUEGO Y YA PODEMOS COMERLO

