



Pollo al Kumis



#RECETAPOMAR



30
Minutos



Media
Dificultad



Porciones
Para 2 personas

INGREDIENTES

- 1 kumis Pomar de 200gr
- 1 filete pollo
- 1 diente de ajo rallado
- 1 cucharada de cebolla rallada
- 50gr de mantequilla
- Al gusto sal y pimienta

LA PREPARACIÓN



- 1.** Colocar la cebolla y ajo picados en una sartén con un poco de aceite y sofreír.
- 2.** Agregar el pollo picado en trocitos y dejarlo cocinar.
- 3.** En una sartén aparte colocar 50gr de mantequilla con un poco de sal y pimienta, agregar el pollo y así conseguir que se selle o frite para dar un toque crocante.
- 4.** Luego baja al máximo el fuego y agrega el Kumis para cocinar por los siguientes 3 minutos.

¡Y listo! Tienes un pollo con una deliciosa salsa a base de Kumis Pomar.

"Una receta no tiene alma, es el cocinero quién se la da"

- Anónimo

