



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Salteado de pollo



Para almorzar



7 octubre, 2020

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

### Salteado de pollo

Una receta muy especial para sorprender y para que una celebración inolvidable comience desde la mesa.

30 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes

- cuatro contramuslos de pollo cortados en julianas
- dos cucharada de salsa soya
- 1 cucharada de vinagre de frutas
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 ajo rallado
- media cebolla cortada en julianas delgadas
- medio pimiento amarillo cortado en julianas
- 1 tomate pequeño y maduro cortado en cuatro
- dos cucharadas de arvejas

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

## Preparación

1. Mezcla el vinagre, la salsa soya, el jengibre, el ajo y el aceite. Marina el pollo con la cebolla y el tomate por una hora.
2. Derrite una cucharada de mantequilla en una sartén caliente, saltea las cebollas, los pimentones y los tomates hasta que doren. Reserva.
3. Derrite la mantequilla restante y saltea el pollo. Devuelve los vegetales a la sartén con los jugos del marinado y las arvejas y revuelve muy bien.
4. Cocina las papas Zenú según las instrucciones del paquete y mezcla con el pollo y los vegetales. Rocía con cilantro y acompaña con arroz.

## Tip

En los jugos del marinado está el secreto del sabor, por eso no dudes en acompañar cada bocado con esta esencia.

## Productos relacionados

## También te puede gustar



7 julio, 2019

### Filanesa de pollo

Nuevas y deliciosas formas de disfrutar nuestra hamburgue...

[Conoce más](#) →



25 septiembre, 2020

### Pollo con Champiñones

En esta oportunidad te traemos una preparación deliciosa ...

[Conoce más](#) →



24 julio, 2019

### Arroz con pollo colombiano

La receta del arroz con pollo colombiano...

[Conoce más](#) →

**COMPRAR PRODUCTOS** ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

## Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

## Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

## Curiosidades

- Entérate

## Nosotros

- Somos Zenú

## Contacto

- Contáctenos

---

**Industrias de Alimentos Zenú S.A.S** Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia  
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾