



Pollo con mango y chili: La cena tropical que explotará en tu paladar

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 400 g Pechuga de pollo | ☐ 2 cucharadas Salsa de soja |
| ☐ 1 pizca Mango maduro | ☐ 2 cucharadas Aceite de Oliva |
| ☐ 1 unidad Chili | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 1 unidad Pimiento rojo | ☐ 1 Pimienta |
| ☐ 1 unidad Cebolla | ☐ 1 puñado Cilantro picado |
| ☐ 2 unidades Diente de ajo | ☐ 1 chorrito Zumo de limón |
-

PREPARACIÓN

1. Corta la pechuga de pollo en dados uniformes, salpimiéntalos y reserva. Pica la cebolla, el pimiento rojo y los ajos de forma fina.

2. Pela el mango y córtalo en cubos medianos. Asegúrate de que esté maduro pero firme para que no se deshaga por completo al cocinar.

3. En un wok o sartén grande con aceite de oliva caliente, sella el pollo a fuego alto hasta que esté dorado por fuera. Retira y reserva.

4. En la misma sartén, saltea la cebolla, el pimiento, el ajo y el chili picado durante 5 minutos. Incorpora de nuevo el pollo y añade la salsa de soja y el zumo de limón.

5. Finalmente, añade los cubos de mango, saltea solo 1 minuto más para que coja temperatura y sirve inmediatamente con cilantro fresco por encima.