Filete de pollo con pimientos

Dificultad:

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: **2**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/filete-de-pollo-con-pimientos

Preparación

Cortar la pechuga de pollo en filetes y ponerla a macerar junto con el perejil, el ajo picado y el jugo del limón. Dejarlo reposar durante 1/2 hora. Pelar y picar la cebolla muy fina. Cortar los pimientos en tiras. Poner aceite en una sartén, añadir la cebolla y los pimientos. Dejarlos que se doren. Luego añadir los filetes de pollo y freírlos junto con la cebolla y los pimientos y listo!!

Ingredientes

- 230 grs. Pechuga de pollo fileteada
- Jugo de 1 limón
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Perejil
- 1 diente de Ajo
- 1/2 Pimiento rojo
- 1/2 Pimiento verde

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Gourmet, Plato Principal