

## Ingredientes

**Pechuga de pollo: 500 g**

**Cebolla: 1**

**Ajo en polvo: 1 cdta**

Sal: 1/2 cdtā

**Comino: 1 cdta**

**Aceite: 2 cda**

**Pimiento: 1**

**Cebolla en polvo: 1 cdta**

**Pimentón picante: 1/2 cdta**

**Pimentón dulce: 1 cdta**

**Maicena: 1 cdta**

## Instrucciones

- Abrir las pechugas de pollo en mariposa, tapar con film, machacar con una olla o martillo y cortar en tiras
- Cortar las verduras también a tiras
- Juntar todas las especias y echar la mitad al pollo y la otra mitad a las verduras
- En una sartén con aceite, cocinar a fuego medio las verduras hasta que transparente la cebolla, añadir el pollo y cocinar hasta que esté hecho