



POULET mit SALSA VERDE

Pollo en Salsa Verde María Dolores

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Pouletbrüstchen
- 2 Glas (440g) Salsa Verde María Dolores
- 2 Bouillonwürfel

ZUBEREITUNG

1. 4 Tassen Wasser mit 2 Bouillonwürfel aufkochen. Pouletbrüstchen darin ca.10 Minuten zugedeckt gar kochen, Wasser abgiessen.
2. Salsa Verde María Dolores in die Pfanne mit dem Fleisch dazugeben und kurz ziehen lassen, bis die Salsa heiss ist, aber nicht kocht.

DAZU PASST: Reis, Tortillas und Bohnen.

