

🕒 30 minutos
🍴 2 personas

Contramuslos teriyaki

con kale, aguacate y pico de gallo

INGREDIENTES

- ▶ 2 contramuslos de pollo Taeq
- ▶ Salsa teriyaki
- ▶ ½ taza de tomate rojo picado
- ▶ ¼ taza de cebolla blanca
- ▶ 1 cucharada de aceite de oliva Taeq
- ▶ ½ cucharada de vinagre balsámico Taeq
- ▶ Hojas de kale
- ▶ Aguacate
- ▶ Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- 1 Parte los filetes de contramuslos en trozos pequeños.
- 2 Adoba con salsa teriyaki.
- 3 Calienta un poco el aceite en una sartén y sofríe los trozos de pollo.
- 4 Mezcla el tomate, la cebolla, el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta.
- 5 Sirve el pollo sobre hojas de kale, acompaña con el pico de gallo y el aguacate.

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co

