EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

POLLO SALTEADO CON HOLANTAO

www.munlima.gob.pe

MUNICIPALIDAD DE
LIMA

EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

POLLO SALTEADO CON HOLANTAO

INGREDIENTES

- 1 pecho de pollo picado en cuadrados
- 1 puñado de frejolito chino
- 1 puñado de holantao
- 8 hojas de lechuga
- 1 pimentón
- 1 kión
- 1 cda. de chuño
- Sillao
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 2 sobres de salsa de ostión

EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

PREPARACIÓN

1. Con un poco de agua pelar y licuar el kión, colar y dejar el líquido. Añadir la salsa de ostión, sillao y chuño. Mezclar todo.
2. Cortar en tiras el pimentón y la cebolla. Lavar y cortar las puntas del colantao, las hojas de lechuga y moler los dientes de ajo.
3. En una sartén grande calentar aceite, echar el ajo y dorar. Añadir el pollo picado y dorar, luego el pimentón y la cebolla .
4. Añadir la mezcla de kión y el agua del pollo. Dejar hervir el sofrito del pollo con holantao. Agregar el frejol chino, sal, hojas de lechuga y más sillao.
8. Servir el salteado de pollo con holantao acompañado con arroz blanco.