

### **Pollo con salsa fresca de tomates**

2 kg de pollo cubeteado o en laminas  
1 taza de cebolla brunoise  
1 taza de morron brunoise  
2 tazas de tomates concasse  
¾ taza de oliva  
½ taza de vinagre de vino  
4 paquetes de rúcula fresca  
Orégano fresco  
Albahaca fresca

Preparar una salsa criolla con los vegetales (cebolla, morrón y tomate) y condimentar.

Saltear el pollo cubeteado en aceite de oliva y rociar con ½ taza de vino blanco. Condimentar.

Al momento de servir, incorporar al pollo la salsa criolla, el orégano y la albahaca, y terminar con un poco de rúcula.

Acompañar con papas al horno en cubos.