



## SANGO DE POLLO

 5 PORCIONES  45 MINUTOS



1 bandeja de piernitas **Mr. Pollo**  
1 pizca de culantro picado  
2 cucharadas de pasta de maní  
1 plátano verde rallado  
1 taza de tomate riñón sin semillas, picado  
1 cucharada de pimiento verde picado  
1 cucharada de pimiento rojo picado  
1 cucharadita de perejil crespo finamente picado  
1 taza de cebolla perla picada  
1 diente de ajo picado  
1 ½ taza de leche  
1 pizca de sal y pimienta

• Prepare un refrito con la cebolla, ajo, tomate y pimientos. Reserve. • En una olla con aceite dore las piernas, incorpore el verde rallado, una taza de agua y el refrito. Cocine durante 15 minutos, agregue la leche y el maní. • Cocine hasta que espese y las piernas estén listas. • Si se necesita se puede agregar más agua. • Rectifique sabores con sal y pimienta. Rocíe perejil y culantro picado. Sirva con arroz.

**Hablemos**  0992776622

1800-776622 | [www.tqma.com.ec](http://www.tqma.com.ec)  tqma  tqma