



PITA CON POLLO Y SALSA DE ZUMAQUE

🕒 60 min

👤 4

Dificultad media

6 panes pitas individuales

4 a 5 cebollas grandes picadas

1/3 taza de aceite de oliva

**1 cucharada de zumaque
Sal y pimienta**

1 1/2 tazas de caldo de pollo

2 tazas de pollo cocido y picado en trozos grandes

1/2 de piñones o almendras

Perejil picado

Aceite de oliva

1. Colocar el aceite de oliva en una sartén grande y calentar a fuego lento. Añadir la cebolla picada en ruedas finas y sofreír a fuego medios hasta que los aros queden translúcidos. Añadir el zumaque, sal y la pimienta a la cebolla y revuelva.

2. Añadir el caldo de pollo a la cebolla y subir el fuego hasta llevar a ebullición. Baje el fuego a bajo y cocine revolviendo de vez en cuando hasta que la salsa espese un poco.

3. Para preparar la pita con pollo :

Extender en cada pan pita unas cucharadas de la salsa de cebolla con trocitos de cebolla, agregue trozos de pollo, algunos piñones o almendras y terminar con un chorrito de aceite de oliva por encima.

4. Precalentar el horno a 190° C.

Prepare una bandeja para hornear grande y coloque los panes preparados. Hornear los panes hasta que se vean dorados, cuidando que no se quemen. Tan pronto como el pan esté crujiente y los piñones tostados, saque del horno y sirva caliente Terminar con una pizca de perejil picado para decorar si lo desea .

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA