



# DESAYUNO CHAPIN



*sigamos la tradición*

## Ingredientes

- 2 huevos
- ½ tallo de cebollín picado
- 1 taza de frijol negro al gusto
- 3 rodajas de plátano frito
- 1 cuchada de aceite vegetal
- 1 Cebollas en salsa Guaque La Marketina
- Sal y pimienta al gusto
- Pan francés al gusto

## Preparación:

En un sartén freir el tallo de cebollín picado, luego agregar los 2 huevos bien batidos, sal y pimienta al gusto.

Servir los huevos revueltos con los frijoles de su preferencia con las Cebollas en salsa Guaque de La Marketina y los plátanos fritos. Disfrute con el pan francés.



# ENCEBOLLADO



## Pollo Encebollado

## Ingredientes

- 2 filetes de pollo
- 1 brócoli pequeño
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 Cebollas en Guaque La Marketina
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación:

Cocer la zanahoria y el brócoli al dente en agua con poca sal. Dejar enfriar.

Sazonar los filetes con sal y pimienta. En un sartén, freir el ajo, agregar los filetes de pollo y dorarlos, agregar la zanahoria, el brócoli y las Cebollas en salsa Guaque de La Marketina y dejar hervir 10 minutos. Puedes acompañarlo con arroz blanco y ensalada de pepino.



- Las Cebollas en salsa guaque de La Marketina son perfectas para comer con nachos como un *healthy snack* o agregalo a tus hamburguesas o sandwiches favoritos.

