

BOL GRIEGO DE POLLO

Ingredientes (2 raciones):

- 250g de pechuga de pollo
- 300-400g de garbanzos cocidos
- Especias: ras el hanout
- 1 pepino pequeño
- 1 tomate
- 1 yogur griego
- Menta



Procedimiento:

1. Corta el pollo en tiras. Sala el pollo y añádele las especias ras el hanout. Saltea el pollo en una sartén hasta que cocine por completo. Reserva
2. Para la salsa: pica las hojas de menta finamente y mezcla con el yogur griego. Reserva
3. Pica el pepino y el tomate
4. Lava bien los garbanzos y mézclalos junto con las verduras picadas. Añade sal y un chorrito de aceite de oliva.
5. Añade el pollo y la salsa de yogur. Mezcla bien