

Receta de Salteado de Pollo

18 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo esta rica receta de **Salteado de Pollo**, es una estupenda opción para si queréis mantener la línea o para rebajar un poco algún exceso cometido en el fin de semana, espero que os guste.

Ingredientes

- Pechuga de pollo en taquitos (una o dos)
- Tomates (dos)
- Champiñones laminados (una bandeja)
- Guisantes desgranados (100grs)
- Huevos (dos o tres)
- Piña en su jugo (dos rodajas)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ajo en polvo

Modo de Preparación

1. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Lavar los champiñones y echar a la sartén, cuando estén a medio freír, añadir el pollo cortado en taquitos con un poco de sal
3. Cuando esté casi hecho el pollo, añadir los guisantes y mezclar
4. Añadir los huevos a medio batir y remover para que quede bien ligado todo
5. Lavar los tomates y cortarlos en rodajas y la piña en trocitos
6. Colocar en una fuente el salteado de pollo y encima los trocitos de piña, alrededor colocar las rodajas de tomate
7. Servir templado y.....buen provecho!!!