

Receta de Tallarines con Pollo, Verdura y Salsa de Soja

25 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo que hagáis este rico plato de **Tallarines con Pollo y Verdura**, gustará mucho a toda la familia, en casa cada vez que la preparamos dejamos los platos bien limpios, espero que a vosotr@s os ocurra lo mismo.

Ingredientes

- Tallarines (unos 300grs o más según comensales)
- Pechuga de pollo en trocitos (una o dos)
- Champiñones laminados (uno o dos botes)
- Pimiento verde (dos o tres)
- Sal
- Ajo molido
- Pimienta molida
- Aceite de oliva
- Salsa de soja

Modo de Preparación

1. Poner a hervir los tallarines con agua y un poco de sal, dejar escurrir y reservar
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír un poco los pimientos cortados en trocitos
3. Añadir la carne de pollo troceada y espolvorear con sal y pimienta, dejar que se refría removiendo para que se mezcle
4. Echar los champiñones y mezclar bien
5. Por último echar los tallarines y espolvorear un poco de ajo molido y pimienta
6. Cuando esté todo bien rehogado, echar un buen chorro de salsa de soja y dejar unos minutos más al fuego, con cuidado que no se peguen
7. Servir calientes y.....buen provecho!!!