

Receta de Salteado de Pollo con Pimientos y Champiñón

08 Jun 2016



Buenos días a tod@s, en casa somos muy amantes de este tipo de comidas, para hoy os propongo hacer este **Salteado de Pollo con Pimientos y Champiñón**, queda un plato exquisito para toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Pechuga de pollo (dos o tres)
- Pimiento rojo (dos o tres)
- Pimiento verde (tres o cuatro)
- Champiñones laminados (uno o dos botes)
- Sal (al gusto)
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Partir las pechugas de pollo en tiritas o trozos a vuestro gusto
2. Ponerles un poco de sal y pimienta negra y dejar que se maceren un rato
3. Lavar los pimientos y partarlos en trozos no muy grandes
4. En una sartén poner un poco de aceite de oliva, no demasiado
5. Cuando esté caliente, echar los pimientos y ponerles un poco de sal
6. Echar los champiñones y remover, dejar un rato al fuego hasta que estén a medio freír
7. Añadir el pollo y remover hasta que esté hecho y a vuestro gusto, mejor dejar los pimientos un poco al dente, están más ricos
8. Podéis añadirle un chorro de salsa de soja si os gusta
9. Servir caliente y.....buen provecho!!!