

Receta de Pollo con Bambú y Piña

24 Abr 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica que disfrutaréis tod@s l@s que os gustan estos sabores tropicales, se trata de **Pollo con Bambú y Piña**, es una receta fácil de preparar y con un rico sabor.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (un kg)
- Brotes de bambú (un bote)
- Pimiento verde y rojo (medio de cada uno)
- Cebolla (una)
- Salsa de soja (40 grs)
- Aceite de oliva
- Piña en conserva (cuatro rodajas)
- Sal (opcional)

Modo de Preparación

1. Cortar en tiras los filetes y salar ligeramente. Cortar en tiras los pimientos y la cebolla
 2. Rehogar la cebolla en el aceite caliente, añadir los pimientos, rehogar un poquito e incorporar el pollo, sofreír
 3. Añadir la salsa Soja y dejar cocer tapado a fuego medio, durante 15 minutos, destapar y añadir la piña cortada en trocitos y los brotes de Bambú bien escurridos.
 4. Dejar cocer 10 minutos más y a media cocción se puede añadir un poquito del zumo de la piña
 5. Servir caliente y....buen provecho
-