

Receta de Fideos Chinos Con Pollo Y Salsa De Soja

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una nueva receta de la cocina china que gustará a much@s de nuestros seguidor@s que son amantes de este tipo de sabores.

Ingredientes

- Cebolla (una)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Puerros (dos, solo la parte blanca)
- Champiñones laminados (250grs)
- Pechugas de pollo en tiritas (dos)
- Fideos chinos (300grs.)
- Salsa de soja (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva caliente, echar la cebolla picada, los pimientos y el puerro todo picadito
 2. Cuando esté pochadito, añadir los champiñones y dejar que se hagan
 3. Salpimentar el pollo y añadir al sofrito, mezclar todo y después añadir la salsa de soja, dejar un ratito que se mezclen los sabores
 4. En una cacerola con agua y sal, dejar que hierva y apartar, echar los fideos y dejar reposar unos cinco minutos, removiéndolos con un tenedor para que no se peguen
 5. Escurrir bien el agua y mezclar con las verduras y... buen provecho!!!
-