

Receta de Pechuga de Pollo con Pimientos y Salsa de Soja

05 Jun 2014



Buenos días a tod@s, hoy jueves os propongo hacer esta receta que es muy facilita y rápida de preparar, os gustará seguro y la prepararéis más veces para vuestra familia y/o amig@s.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (una o dos)
- Pimientos rojos (uno o dos)
- Pimientos verdes (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Salsa de soja

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas de pollo
2. Espolvorearlas con sal y pimienta negra y dejar un rato macerando
3. Poner un poco de aceite de oliva a calentar en una sartén o cazuela
4. Partir los pimientos rojos y verdes en trozos no muy grandes
5. Echar en la sartén a freír y cuando estén casi fritos, añadir las pechugas troceadas, remover hasta que la carne esté hecha
6. Rociar con un buen chorro de salsa de soja y dejar unos minutos más
7. Servir caliente y....buen provecho!!!