



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO AL ESTILO CHINO



INGREDIENTES:

- 3 Pechugas pollo.
- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Pimiento Amarillo.
- 2 Zanahorias.
- 1 Puñado de Almendras.
- Sal y Aceite de oliva.
- 2 Cucharadas de Maicena.
- 2 Tazas de Agua.
- 3 Cucharadas de Soja.

ELABORACIÓN:

Cortamos las pechugas en pequeños dados. Los doramos en una sartén con un poco de aceite, sacamos y reservamos. Añadimos las almendras en el mismo aceite y las tostamos, sacamos y reservamos. Añadimos las verduras cortadas en cuadrados medianos, las hacemos al dente y juntamos con la carne y las almendras. Ahora ponemos en un cazo la maicena diluida en un poco de agua y la salsa de soja. Cuando empiece a hervir y haya espesado la añadimos sobre la carne y las verduras. Podemos acompañar con arroz frito o también con unos tallarines.

<https://www.mepillasquisando.com>