

Receta de Pollo con Pimientos y Champiñón

09 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Pollo con Pimientos y Champiñón** que es una de mis preferidas y también de mi familia, siempre que la preparo en casa quedamos todos encantados, espero que a vosotr@s también os guste.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres)
- Pimientos rojos (dos o tres)
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Champiñones (unos 400grs)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Salsa de soja (opcional)

Modo de Preparación

1. Hacer trozos la pechugas de pollo y ponerles un poco de sal y pimienta negra, dejar un ratito macerando
2. Poner un poquito de aceite de oliva en una sartén al fuego
3. Partir los pimientos y los champiñones en trozos un poco grandecitos y echar a la sartén, dejar que se refríen un poco
4. Cuando estén a medio freír, añadir el pollo y remover un poco hasta que el pollo esté hecho
5. Si os gusta la salsa de soja, añadir un chorrito en el último momento antes de apartarlo
6. Servir caliente y....buen provecho!!!