Receta de Pollo Con Almendras Al Estilo Chino

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo una rica receta de Pollo con Almendras al Estilo Chino, es muy facilita de preparar y seguro que a todos os va a encantar, sobretodo a los amantes de la cocina China.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (1kgr. o lo que estiméis, según comensales)
- Pimiento verde (uno o dos medianos)
- Zanahorias (una o dos medianas)
- Almendras crudas (unos 150gr.)
- Cebolla (una grande)
- Caldo de pollo (uno o dos vasos, podéis utilizar de brik)
- Maicena (una cucharadita)
- Salsa de Soja (unos 50ml.)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Cortar los filetes de pollo en tiras y echarlos un poco de sal
2. Lavar bien la verdura y cortarla en trocitos pequeños
3. En una cacerola con un poco de aceite de oliva caliente, echar las almendras y cuando estén doradas, añadir las verduras y remover
4. Cuando las verduras estén un poco hechas, añadir el pollo en tiritas y remover
5. En una jarra mezclar el caldo de pollo, la soja y la maicena y volcar sobre el pollo
6. Dejar cocer un rato hasta que la salsa quede a vuestro gusto, darle el punto de sal y servir caliente