Receta de Fideos Chinos Fritos Con Pollo Y Verduras

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo esta rica receta que seguro gustará a tod@s l@s amantes de la comida china, es muy fácil de preparar y resulta muy apropiada para toda la familia.

Ingredientes

- Fideos de arroz (medio o un paquete)
- Filetes de pollo (uno o dos)
- Pimiento verde (uno grande)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento amarillo (opcional)
- Cebolla (una mediana)
- Salsa de soja
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una cacerola con agua hirviendo y un poco de sal, echar los fideos de arroz y cocer unos tres o cuatro minutos, removiendo con un tenedor para desliarlos
2. Colarlos y pasar por agua fría, dejar escurrir
3. Partir el filete y los pimientos y demás verduras en tiritas
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír el pollo y todas la verduras con un poquito de sal, dejar unos diez o quince minutos a fuego bajo, hasta que esté todo hecho
5. Cuando estén las verduras hechas, echar los fideos de arroz y un chorro de salsa de soja al gusto, remover bien para mezclar y dejar un ratito más al fuego y....listos para comer!!!