

# wok de pollo y verduras con ajam pangang



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**  
las salsa es el truco por supuesto

## Descripción:

Un rico salteado de verduras y pollo

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 pechuga de pollo
- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- otras verduras que se tenga
- 1 pimiento verde
- 4 puñados de arroz
- salsa ajam pangang
- 1 cucharadita de sal

## Preparación:

### Paso 1

cocer el arroz en una cazuela aparte las verduras cortarlas todas en juliana (en tiras) así como el pollo e ir salteando en el wok o a falta de wok en una sartén grande y remover. primero los pimientos y luego la cebolla. una vez esté reblandecido se echa el pollo y cuando esté doradito se le echa la salsa de ajam pangang (del lidl salsa exquisita para los amantes de la comida oriental, es de origen indonesio) y se sigue cocinando un par de minutos más con la salsa y se sirve. como podeis ver en la foto he servido el arroz aparte aunque también se puede servir todo junto o con un poquito de ajam pangang sin cocinar también en el arroz...