

# Tallarines de Verdura, Pollo y Champiñones



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

**Creador:** David Domingo P **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Tiene que quedar crujiente

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 Pimiento morron
- 1 Calabacin
- 1 Berenjena grande
- 4 Zanahoria
- 1 Pimiento verde grande
- 1 Lata de champiñones laminados
- 300gr de Pechuga de pollo
- 1 chorreon al gusto de Vino Blanco
- Aceite de oliva
- sal

**Preparación:**

## **Paso 1**

**Limpiar y filetear el pollo y cortarlo a dados. Cortar las verduras en juliana. Poner el aceite en el W00k. Freir el pollo con poco aceite y después retirar. Añadir un poco de aceite y empezar con las setas y seguir con todas las verduras y salpimentar. Ir revolviendo hasta que falten mas o menos 5 min y añadir el pollo revolviendolo con las verdura. Añadir el vino y reducirlo**