wok de pollo y verduras con ajam pangang

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** anina 1988



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...