



TALLARINES CON POLLO Y VERDURAS ESTILO CHINO EN OLLA GM

Ana Rivero

INGREDIENTS

200grs. de tallarines
1 pechuga de pollo
Medio calabacín
1 Zanahoria
Medio pimiento verde
10-12 gambas peladas
salsa de soja
1 cucharada de salsa de ostras
1 cucharadita de jengibre en polvo

TAGS

#ollagm #pollo #tallarines





1



2

Cortamos la zanahoria y el calabacín en bastoncitos. Y el pimiento en cuadrados no muy pequeños. Cortamos el pollo en tiras Mientras ponemos agua abundante en la cubeta, sal y un poquito de aceite y hervimos los tallarines. Menú cocina. Lo he puesto 8 minutos. Aunque es lo que recomienda el fabricante, salen demasiado hechos.



3

Ponemos las tiras de pollo con la soja en un bol a macerar mientras que se cuece la pasta. Si utilizáis ternera se haría igual. Cuando acaban de hacerse los tallarines, se ponen en agua fría para que no se apelmacen. Ponemos un poco de aceite en la cubeta y doramos el pollo. Menú cocina 8 minutos. Reservamos. Añadimos de nuevo aceite y rehogamos las verduras. Retiramos. Doramos las gambas peladas. Añadimos las verduras, el pollo y los tallarines. Removemos. Añadimos un poquito de soja. Añadimos la salsa de ostras y el jengibre. Salamos al gusto



4

