

Receta:

Pollo al Jengibre

ARROZ Y BAMBU



ALIMENTOS ASIÁTICOS

C/ Pintores Puget - 07840 Sta. Eularia

Tel: 971 336621

C/ Pedro Francee 19-21 - 07800 Ibiza

Tel: 971 310921

Ingredientes:

- 2 Cda. Aceite Vegetal
- 1 Cebolla en Rodajas
- 2 Dientes de Ajo
- 1 Trozo de Jengibre
- 2 Zanahorias
- 2 Pechugas Pollo
- 100 Ml. Caldo de Pollo
- 4 Cda. Soja Tailandesa
- 220 G. Brotes de Bambu
- 400 G. Tallarines de Arroz
- 4 Cebolletas
- 4 Cda. Cilantro Picado

Preperacion:

- 1.) Fideos + Agua + Sal (6-8 Min.)
- 2.) Wok + Cebolla + Ajo + Jengibre + Zanahoria (2 Min.)
- 3.) 2.) + Pollo (4 Min.)
- 4.) 3.) + Caldo + Salsa Soja + Brotes de Bambu (3 Min.)
- 5.) 4.) + 1.) (2Min.)
- 6.) Servirlo 5.) + Cebolleta + Cilantro