Cubos de pollo salteados con verduras

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rapido	Fácil	Económico	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Clássico
- 400g de pechuga de pollo
- 100g de cebolla roja
- 100g de pimiento verde
- 100g de pimiento rojo
- 100g de espárragos verdes
- 1dl de salsa de soja
- 20g de cebollino fresco

Modo de preparação

1. Cortar la carne y las verduras en cubos.
2. En una sartén, freír la carne en Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra y después agregar las verduras.
3. Saltear todo bien.
4. Condimentar con salsa de soja.
5. Al final, coloque la cebolla cortada en pequeñas tiras por encima.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide