

Receta de pollo con almendras

media

Ingredientes

Para 2 personas:

- 80 g pechuga de pollo
- 50 g pimienta roja
- 50 g zanahoria
- 50 g de shitake
- 20 g de almendras (previamente tostadas)
- 80 g arroz integral

Para la salsa:

- 10 ml de soja
- 10 ml de shake
- 5 ml de aceite de sésamo

Preparación

Preparación

- Se hierve previamente el arroz.
- Para la salsa, se mezclan los ingredientes y se reduce un poquito el fuego.
- Tanto la pechuga, como el pimienta y la zanahoria se cortan en trocitos.
- Se empapa una sartén con aceite y se quita el exceso del mismo con un papel de cocina.
- Se frie la pechuga.

- Una vez dorada, se añade el pimiento y la zanahoria hasta que quede al dente (se puede añadir un chorrito de agua para ayudar en la cocción).
- Quitar los ratitos del shitake y añadir a la sartén.
- Romper las almendras y añadirlas también a la mezcla.
- Una vez esté todo dorado, echar la salsa poco a poco sobre la sartén y dejar fusionar unos segundos para que se empapen todos los ingredientes.

Emplatado

- Meter dentro de un aro, primero el arroz y después la mezcla resultante de la sartén. Presionar para que quede compacto.