



Pollo kung pao



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Selecione



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



40ml de Gallo Aceite
Clásico Clássico



10ml de Gallo Vinagre de
Vino Blanco

- 500g de pechuga de pollo en cuadritos
- 50g de pimiento verde
- 50g de pimiento rojo
- 20g de cacahuetes
- 40ml de salsa de soja
- 10g de azúcar
- Pimienta, al gusto
- 20g de jengibre
- Cebollín, a gusto
- 2 huevos
- 10g de almidón de maíz

1

En un recipiente mezcle la salsa soja, el Gallo Vinagre de Vino Blanco, el azúcar y el Almidón de maíz. Coloque el pollo y deje marinar por 10 minutos.

2

Corte los pimientos en cuadritos pequeños y rebane el jengibre.

3

Escorra el pollo de la marinada, y reserve.

4

Caliente un wok con aceite y saltee las legumbres hasta quedar bien dorados. Reserve.

5

A continuación, en el mismo wok, saltee el pollo previamente escurrido y junte las verduras salteadas.

6

Agregar la marinada que reservó, la cebolla en pedazos y los cacahuetes.

7

Por fin, junte el huevo y revuelva enérgicamente.

8

Sirva con un poco más de cebolla por encima.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite de Oliva Virgem Extra



Vino Blanco
Vinagres Diário

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide