



Pollo kung pao









Com quem? Con amigos

Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



♣ 40ml de Gallo Aceite Clásico Clássico



💖 10ml de Gallo Vinagre de

- 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 Escurra el pollo de la marinada, y reserve.
- Caliente un wok con aceite y saltee las legumbres hasta 4 quedar bien dorados. Reserve.
- A continuación, en el mismo wok, saltee el pollo previamente 5 escurrido y junte las verduras salteadas.
- Agregar la marinada que reservó, la cebolla en pedazos y los 6 cacahuetes.
- Por fin, junte el huevo y revuelva enérgicamente. 7
- 8 Sirva con un poco más de cebolla por encima.

Produtos utilizados

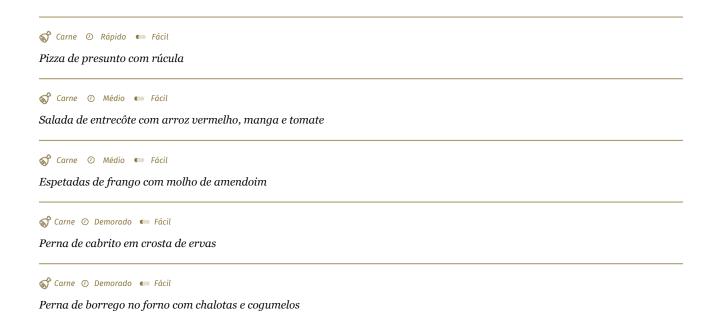


Aceite de Oliva Virgen Extra



Vino Blanco Vinagres Diário

Veja também





Mais receitas em www.galloportugal.com