Pollo kung pao

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Seleccione	Con amigos	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. Escurra 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

Aceite de Oliva Virgen 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide