



Cubos de pollo salteados con verduras



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Clásico

- 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 preparación

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



Clásico

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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide