

Wok de Pollo al Estilo Juls



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Brotes de soja: c/n

Cebolleta china: 1 unidad

Nuez de jengibre fresco picado: 1 unidad

Pimiento verde: 1/2 unidad

Salsa de soja: 50 mililitros

Arroz: 1 Vaso

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Pechuga de pollo: 1 unidad

Pimiento rojo: 1/2 unidad

Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar las verduras en juliana y *saltear* en el wok bien caliente con aceite de oliva virgen extra.
- *Aderezar* con un chorrito de soja y retirar.
- Cortar el **pollo** en tiras y meter en el wok con el aceite.
- Dar unas vueltas sin que se haga demasiado.
- Añadir el *ajo* picado y otras dos vueltas, incorporamos el *jengibre*, añadimos los brotes de soja, la cebolleta *china* y servimos junto con las verduras y el *arroz*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/wok-de-pollo-al-estilo-juls>