

TALLARINES CON POLLO Y VEGETALES

INGREDIENTES

4 filetes de Pollo
1 Pimentón rojo
1 Puerro
1 Zanahoria grande
1 Brócoli pequeño
1 Cebolla
1 Calabacín
300 gr de tallarines
Hiervas provenzales
Salsa de Soja
Sal y pimienta
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Preparar los tallarines como lo dice el empaque, mientras cortamos el pollo en tiras y adobamos con sal y pimienta, luego, cortamos en tiras todos los vegetales.

En un wok o sartén grande bien caliente, con un poco de aceite de oliva sofreímos el pollo y reservamos, luego, sofreímos todos los vegetales en aceite de oliva, añadimos las hiervas provenzales, una pizca de sal y un chorrito de salsa de soja y cuando este todo al dente agregamos el pollo, los tallarines y mezclamos todo, listo para servir!!!

NOTA

Se puede sustituir el pollo por langostinos o simplemente preparar los tallarines solos con vegetales, si así lo desea.