POLLO AL JENGIBRE

INGREDIENTES

2 Pechugas de pollo
1 Raíz de Jengibre
1 taza de caldo de pollo
2 cucharadas de salsa soja
1 Pimiento verde
1 Puerro
1 Cebollino
Champiñones y setas
Aceite
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Fileteamos las pechugas de pollo, cortamos en tiritas y la salpimentamos. Rallamos la mitad del jengibre y lo ponemos en un bol grande le añadimos la salsa de soja, y le agregamos el pollo, dejándolo macerar durante 15 minutos.
Cortamos los pimientos, los champiñones, las setas, el puerro y el cebollino, lo salteamos en aceite por unos min en un wok o sarten bien caliente, preferiblemente dejar al dente.
Cortamos la otra mitad del jengibre en tiras muy delgadas.
En un wok o en una sartén sofreímos en aceite las tiras de jengibre, le agregamos el pollo y lo salteamos a fuego fuerte, doramos rapidito el pollo y le ponemos la salsa que queda de la maceración, junto con el vaso de caldo hasta que se reduzca la salsa. Al final le agregamos las verduras ya cocidas y mezclamos todo y listo!!