Pollo con salsa de pescado

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pollo-con-salsa-de-pescado

Preparación

En un tazón grande mezcle 2 cucharadas de aceite de oliva, la salsa de pescado, el ajo y el jengibre, la salsa de soja, el vinagre, la sal y la pimienta. Tome la mitad de la mezcla y verter en un tazón pequeño. Agregue el agua a la taza más pequeña, mezclar y reservar. Añadir los trozos de pollo en el recipiente grande y mezcle el pollo de modo que cada pieza esté cubierta en la mezcla. Dejar reposar y macerar durante unos 10 minutos. En una sartén grande, caliente la cucharada restante de aceite de oliva. Añadir los trozos de pollo a la misma y cocinar hasta que el pollo esté bien cocido y se comienza a dorar lentamente. Retire el pollo de la sartén y reservar. Agregue la cebolla a la misma sartén y freír, añadir más aceite a la sartén si es necesario. Una vez que la cebolla esté transparente, añadir los pimientos y las arvejas y la salsa de pescado. Revuelva y cocine por un par de minutos, hasta que la salsa comience a espesar. Agregue el pollo a la sartén y mezcle todo junto. Servir con arroz y adornar con albahaca. Fuente y foto: http://www.jocooks.com/

Ingredientes

- 3 Pechugas de pollo deshuesadas y cortadas en tiras
- 1/2 Pimiento rojo cortado en tiras
- 1/2 Pimiento amarillo cortado en tiras
- 1 puñado/s Arvejas
- 1 Cebolla cortada en rodajas
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 3 cucharada/s Salsa de pescado Oyster
- 1 cucharadita/s Ajo picado
- 1 cucharadita/s Especia de jengibre
- 2 cucharada/s Salsa de soja
- 1 cucharada/s Vinagre
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/4 taza/s Agua
- 1 poco Albahaca fresca para decorar

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Plato Principal