

## Wok de pollo con almendras, fideos de arroz y verdura RyN

● Total 30 minutos 1 porción

### Ingredientes

o	o
100 gramos de pechuga de pollo	40 gramos de zanahoria, cruda
o	o
50 gramos de cebolla	15 gramos de almendra, cruda
o	o
50 gramos de fideos de arroz	1 cucharada de postre de aceite de oliva (5 g)
o	o
50 gramos de pimiento verde, crudo	1 gramo de pimienta, blanca

### Método de preparación

- 1  
Lavar y pelar las verduras en forma de bastoncito, cortar el pollo en dados y salpimentar al gusto.
- 2  
Cocer por otro lado los fideos con un poco de sal
- 3  
Pochar las verduras en la sartén unos 10m, a continuación añadir el pollo y dejar que se cocine
- 4  
Colocar las almendras en un rincón de la sartén para que se tuesten un poco, a continuación agregar los fideos escurridos y rehogar para que se integre bien, con medio minuto será suficiente. Corrige el punto de sal y pimienta antes de servir