

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

● Total 30 minutos 1 porción

### Ingredientes

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| ○                                  | ○  |
| 100 gramos de pechuga de pollo     | 40 gramos de zanahoria, cruda                  |
| ○                                  | ○  |
| 50 gramos de cebolla               | 15 gramos de almendra, cruda                   |
| ○                                  | ○  |
| 50 gramos de fideos de arroz       | 1 cucharada de postre de aceite de oliva (5 g) |
| ○                                  | ○  |
| 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