

POLLO CANTONES

INGREDIENTES:

230 g Carne de pollo cortada en tiras
60 g Pimentón rojo, cortado en tiras
60 g Pimentón verde, cortado en tiras
30 g Zanahoria cortada en rodajas delgadas
30 g Jengibre cortado en rodajas delgadas
2 cdas Cebollita verde picada
2 cdas Aceite para cocinar

INGREDIENTES PARA SAZONAR:

3 cdas. Salsa con sabor a ostras LKK
3 cdas. Salsa de Ciruela LKK

DIRECCIONES:

Calentar la sartén, agregarle el aceite para cocinar, agregar el jengibre, la carne de pollo y la Salsa de Ostras. Cocinar hasta que esté a media cocción.

Agregarle los pimentones, la zanahoria y la Salsa de Ciruela.

Cocinar 30 segundos y agregar la cebollita verde picada.

