

## **POLLO KUNG PAO**

### **Ingredientes para 4 personas:**

225 gr. Pollo cortado en cubos  
Pimentones rojos y verdes cortados  
Maní  
Brotos de bambú  
Zanahoria cortada

### **INGREDIENTES PARA SAZONAR:**

2 cucharadas de aceite  
3 cucharadas de salsa de ostras LKK  
2 cucharadas de salsa hoisin LKK  
1 cucharada de salsa de chile con ajo LKK  
Aceite de ajonjolí LKK

### **Preparación:**

Calentar a fuego alto el aceite y cocinar el pollo con la salsa de ostras hasta que este medio cocinado.

Añadir la zanahoria, el maní, los brotes de bambú, los pimentones, la salsa hoisin y la salsa de chile con ajo. Cocinar hasta que el pollo este listo.

Al final, añadir el aceite de ajonjolí.