

Fideos Chinos con Pollo y Almendras

Cocina Oriental

Enviado por : che

Publicado el : : 9/1/2015 8:30:00

Además es una receta ideal para aprovechar esos restos de ingredientes que guardas en la nevera en vez de usar los ingredientes que vienen en la receta ya que estos fideos chinos aceptan un montón de combinaciones.

Ingredientes para hacer Fideos Chinos con Pollo y Almendras (para 4 personas):

- 1 paquete de fideos chinos de trigo de unos 250 gramos
- 2 pechugas medianas (unos 500 gramos en total)
- 3 cucharadas de almendras crudas peladas (unos 50-60 gramos)
- 1 pimiento rojo mediano (unos 250-300 gramos)
- 1 cebolla mediana (unos 250 gramos)
- 1/4 kilo de champiñones frescos
- salsa de soja
- aceite de girasol
- sal y pimienta negra
- agua

1º.- Primero que nada vamos a preparar todas las verduras y el pollo. Pela la cebolla y córtala en juliana (en tiras finas). Lava el pimiento, quítale las semillas y corta en tiras más o menos finas y no muy largas (fíjate en la foto de la receta). Lava los champiñones y córtalos en rodajas. Por último coge las pechugas y córtala en trozos pequeños o en tiras finas (a tu gusto).

2º.- Pon en una sartén grande (tendrá que contener luego todas las verduras) 5 cucharadas de aceite de girasol. Pon a fuego medio y añade las almendras crudas. Deja hasta que las almendras estén doradas por todos los lados (no subas mucho el fuego que se queman muy rápido). Cuando las almendras estén listas saca con una espumadera y resérvalas.

3º.- Salpimenta el pollo con un poco de sal fina y pimienta negra molida (a tu gusto). Sube el fuego donde está la sartén con el aceite. Cuando el aceite esté bien caliente añade el pollo y dóralo bien. Cuando el pollo haya cogido color sácalo con una espumadera y reserva.

4º.- Ahora dejamos el aceite a fuego medio y añadimos los pimientos (si te quedas con muy poco aceite para las verduras añade un chorrito más). Deja durante 5 minutos y luego añade la cebolla. Deja durante otros 5 minutos y luego añade los champiñones. Deja hasta que las verduras estén en su punto (por lo menos 10 minutos más).

5º.- Cuando las verduras estén casi listas pon a calentar una olla con agua y sal (yo uso una cucharada pequeña de sal fina por cada 2 litros de agua). Cuece los fideos chinos siguiendo las instrucciones que vienen en el paquete (lee al final de la receta para saber más). Luego escúrrelos bien.

6º.- Las verduras deben estar listas así que es el momento de añadir el pollo y las almendras que teníamos reservadas. Añade también la salsa de soja y remueve bien. Luego añade los fideos chinos en varias tandas mientras mezclas todo. Si no te cabe todo en la sartén puedes mezclarlo en

la misma olla donde has cocido los fideos. Cuando esté todo bien mezclado prueba y si lo crees necesario añade un poco más de salsa de soja. Y listo fuera de la cocina y a comer!!!!