



# Wok de verduras con pollo y anacardos



Tiempo de preparación: 20 minutos



Raciones: 2

## INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1/2 pimiento rojo
- 1/4 calabacín
- Un trocito de brócoli
- 200g de pollo
- Un puñado de anacardos
- Ajo en polvo
- 1 trocito de jengibre fresco
- Un chorrito generoso de salsa de soja
- 1 chorrito de zumo de limón
- 1 cucharada de Maizena

## PREPARACIÓN

1. Para la salsa: mezcla en un bol la salsa de soja, la Maizena, el zumo de limón y remueve. Reserva
2. Corta todas las verduras en tiras finas
3. Saltear las verduras en una sartén a fuego medio-alto durante 5 minutos
4. Incorpora el pollo y el jengibre bien picadito y saltea 5 minutos.
5. Añade los anacardos y la salsa que teníamos reservada y saltea hasta que quede una salsa melosa.



609 567 839



Claricetas.es



claricetas