

POLLO CON JENGIBRE

Ingredientes

200 gr de pechuga de pollo
Un diente de ajo
10 gr de jengibre
Salsa de soja
Cebolletas
Piña fresca
Puerros
Aceite de oliva
Una pizca de cilantro
Melisa y galanga
50 ml de caldo de ave
Zumo de media lima
Almendras laminadas
Sal

Elaboración

- Hacer tiras del filete de pechuga de pollo.
- Pelar y picar el ajo y el jengibre, añadirle la salsa de soja y mezclarlo todo.
- Dejarlo marinando una hora en el frigo.
- Limpiar, lavar y cortar los puerros y las cebollas frescas.
- Cortar la piña en dados.
- Calentar el aceite y dorar el pollo, añadir la melisa, el cilantro, la galanga, las cebolletas, puerro, zumo de limón, piña y sin dejar de mover freír cinco minutos.
- Salpimentar, añadir las almendras y servir.