Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

# Fideos de arroz estilo thai

2 raciones · 610 kcal

## Ingredientes

- Fideos de arroz
- Pechuga de pollo en tiras
- **1** Cebolla morada en brunoise
- **1/2** Pimiento rojo en brunoise
- **1** Pimiento verde en brunoise
- **1** Zanahoria en dados pequeños
- Sal
- Pimienta molida
- Un trozo de jengibre rallado
- **2 Cucharadas** de salsa de soja
- Aove
- Sésamo

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **35 g** |
| Grasas | **15 g** |
| Hidratos | **80 g** |
| Fibra | **6,2 g** |

## Elaboración

1. En una sartén con un chorrito de aove salteamos el pollo con un poco de sal y pimienta, retiramos y reservamos.
2. En la misma sartén añadimos la cebolla, pimiento rojo y verde y la zanahoria con un poco de sal, salteamos y cuando lo tengamos añadimos el jengibre, el pollo y salteamos.
3. Incorporamos los fideos, la salsa de soja, un último salteo y listos para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya