

Chapsui de Pollo con Verduras (6 Porciones)

Ingredientes:

Pechuga de pollo deshuesada: 1 bandeja
Brócoli: 2 tazas
Cebollín: 1 unidad
Champiñones: 1 bandeja
Dientes de dragón: 2 tazas
Pimentón rojo: ½ unidad
Zanahoria: 1 unidad
Apio: 1 taza
Salsa de soya: a gusto
Sal y pimienta: a gusto
Aceite en Spray

- **Preparación:** Lave muy bien todas las verduras. Corte el brócoli en trozos grandes. El cebollín, la zanahoria, el apio y el pimentón en juliana. Retire el tallo a los champiñones. Luego rocíe un wok con aceite en spray y saltee el pollo en cubos hasta que esté cocido. Incorpore la zanahoria y el cebollín, luego el apio, el brócoli y los champiñones, deje cocinar por algunos minutos, finalmente agregue los dientes de dragón y el pimentón. Agregue salsa de soya y revuelva. Cocinar por un par de minutos.

