Tallarines de Verdura, Pollo y Champiñones

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: David Domingo P

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Tiene que quedar crujiente

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Pimiento morron
- 1 Calabacin
- 1 Berenjena grande
- 4 Zanahoria
- 1 Pimiento verde grande
- 1 Lata de champiñones laminados
- 300gr de Pechuga de pollo
- 1 chorreon al gusto de Vino Blanco
- Aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

Limpiar y filetear el pollo y cortarlo a dados. Cortar las verduras en juliana. Poner el aceite en el W00k. Freir el pollo con poco aceite y después retirar. Añadir un poco de aceite y empezar con las setas y seguir con todas las verduras y salpimentar. Ir revolviendo hasta que falten mas o menos 5 min y añadir el pollo revolviendolo con las verdura. Añadir el vino y reducirlo