



PECHUGA DE POLLO EN SALSA TERIYAKI



INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo cortadas en cuadritos.
- 1 pimentón cortado en julianas.
- 1 cebolla grande cortada en julianas.
- 5 cucharadas de salsa teriyaki.
- 3 cucharadas de salsa teriyaki glaseada
(esta es igual a la tradicional pero con una textura más espesa, puedes lograrla agregándole maicena).
- 2 cucharadas de salsa de soya.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.



INSTRUCCIONES

Primero corta las pechugas en cuadritos, además del pimentón y la cebolla en julianas.

Después, en un sartén grande (lo más parecido que tengas a un wok), calienta el aceite y coloca los cuadritos de pollo. Por cierto, procura que el sartén esté muy caliente y mantente revolviendo de vez en cuando para evitar que el pollo se pegue.

Ya cuando el pollo ya esté medio cocido, añade las 2 cucharadas de salsa de soya, las 5 de salsa teriyaki y las 3 de salsa teriyaki glaseada. También puedes colocarle el pimentón y la cebolla.

Una vez mezclados todos los ingredientes hay que dejarlos cocinar por 15 minutos más y listo, ya está tu pollo teriyaki.

A DISFRUTAR!.