Yakisoba o tallarines fritos con pollo



Consejo del chef

El truco para cortar la cebolleta es doblar los tallos por la mitad y cortar desde el doblez, así saldrán láminas redondas.

Raciones para 1

- ❑ Aceite de sésamo
- ❑ **1** Pimiento rojo
- ❑ **100 gr** Zanahoria rallada
- ❑ **1** Cebolleta
- ❑ **500 gr** Contramuslo de pollo deshuesado
- ❑ **180 gr** Col lombarda
- ❑ **180 gr** Fideos yakisoba
- ❑ **2** Cucharaditas de azúcar
- ❑ **100 ml** Salsa de soja
- ❑ **2** Cucharaditas de salsa de ostras
- ❑ **2** Cucharaditas de salsa de tomate
- ❑ **4** Cucharaditas de salsa Worcestershire
- ❑ Parte verde de la cebolleta
- ❑ Sésamo tostado

1. Para la salsa, combinar todos los ingredientes en un cuenco y reservar.
2. Cortar el pollo en dados y saltear en un wok a fuego fuerte con aceite de sésamo hasta dorar. Reservar.
3. Cortar también todas las verduras en bastones o tiras y saltear en el mismo wok con un poco más de aceite de sésamo. Primero el pimiento con la cebolleta y la zanahoria y lo último, la col lombarda.
4. Incorporar el pollo y la salsa reservados y llevar a ebullición. Verter los fideos y cocinar el tiempo que indique el envase. Si es necesario, añadir un poco más de agua para cocerlos.
5. Servir y decorar con la parte verde de la cebolleta laminada y un poco de sésamo tostado.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/yakisoba-o-tallarines-fritos-con-pollo/