Fideos orientales Doria con pollo agridulce

Image not found or type unknown
Fideos orientales

Ingredientes

- 250 gr de Fideos Doria
- 4 Cucharadas de salsa de tomate
- 2 Cucharadas de vinagre
- 1 ½ Cucharadas de azúcar o miel
- 1 Naranja
- 1 Libra de pechuga de pollo
- 1 Zanahoria
- 1 Pimentón
- 1/2 Cebolla cabezona
- 1 tallo de apio
- 4 Cucharadas de salsa soya
- 2 Cucharadas de aceite

Preparación

1. Comienza cortando la pechuga en trozos medianos. El pimentón, el apio, la cebolla y la zanahoria, los cortaremos en tiras delgadas. Exprimimos el jugo de una naranja.
2. En abundante agua hirviendo, con una pizca de sal, agregamos los fideos y dejamos cocinar a fuego alto.
3. Ahora en un tazón haremos la salsa agridulce, mezclando la salsa de tomate, el vinagre, la miel o el azúcar y el jugo de naranja. Revuelve bien y consérvala a un lado por un instante.
4. En una sartén con aceite caliente cocina los trozos de pollo, agrega un poco de pimienta. Cuando estén dorados agrega la salsa agridulce y deja al fuego bajo por unos siete minutos.
5. En otra sartén, con muy poco aceite vegetal, añadimos las verduras y las sofreímos durante cinco minutos.
6. En el momento en que los Fideos Doria estén al dente los retiramos del fuego y los escurrimos.
7. Agregamos la salsa soya a los vegetales y cocinamos por dos minutos más. Mezcla bien los vegetales con la pasta.
8. Sirve en un plato los fideos con vegetales al estilo oriental y acompáñalos con el pollo en su salsa agridulce. Disfruta esta rica receta con los que más quieres, teniendo la plena seguridad de que tu alimentación está en las manos correctas.