Pollo Agridulce

- 1 Kilo de Pollo en trozos o tiras
- 1 lata mediana de piña en almibar
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 50 gr. aceite girasol
- 10 cucharadas de salsa de soja,
- 10 cucharadas de salsa de tomate,
- 5 cucharadas de vinagre de manzana,
- 1 Vaso con el agua de la piña en almibar

Preparación

- Poner en la jarra los pimientos y la cebolla. Trocear 6 segundos, velocidad 5
- Añadir el aceite y programara 10 minutos ,temperatura 110 , velocidad 1.
- Poner la mambomix o bien la mariposa a las cuchillas
- Incorporar el pollo y el resto de ingredientes y programar 30 minutos, temperatura 120
- Verter en una fuente y servir acompañado de arroz blanco.



El pollo queda mejor si se pasa por harina o maicena y se dora previamente en una sartén

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mambo:china

Last update: **282026/06/ 22:01**