

FIDEOS DE ARROZ CHINOS CON POLLO O CON TERNERA

- INGREDIENTES:** - 1/2 PAQUETE DE FIDEOS DE ARROZ
- 2 FILETES DE POLLO O 1 FILETE DE TERNERA
- ACEITA DE OLIVA
- SAL

- PREPARACION:** - Ponemos agua a hervir con un poco de sal, cuando este hirviendo la apartamos del fuego y echamos los fideos los dejamos dentro 4 minutos removiéndolos de vez en cuando y los escurrimos.
- En una sartén grande ponemos aceite de oliva, solo un poco mas de la cantidad que usaríamos para hacer los filetes a la plancha y lo llevamos al fuego.
 - Partimos los filetes en trocitos pequeños y los salamos.
 - Freímos los filetes en la sartén.
 - si vemos que hay poco aceite echamos un poco mas y esperamos a que este caliente antes de echar los fideos.
 - Cuando estén doraditos añadimos los fideos y los removemos con ayuda de dos tenedores con movimientos envolventes y hacia arriba para conseguir que todos los fideos se mezclen bien con el aceite y el pollo.
 - Probamos y rectificamos de sal si lo necesita.
 - Ya están listos para servirlos.
- **PUEDEN PREPARARSE DE IGUAL FORMA CON FILETES DE TERNERA O TERNERA PICADA.**
- **ESTA RECETA TAMBIÉN SE PUEDE PREPARAR CON FIDEOS DE SOJA (están buenísimos)**
- Estos son los fideos los venden en Hipercor en la calle de los productos de otros países como los mejicanos, etc. Los fideos de soja están al lado de los de arroz.

