



CHOP SUEY MIXTO 6 Porciones

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla, rebanada
- 1 tallo apio, picado
- 2 pimientos morrón, en cuadros
- 500 g de germinado de soya
- 500 g de champiñones, fileteados
- 2 medias pechugas ligeramente aplanadas, cortadas en tiras
- 500 g de filete de res, en cubos
- 250 g de camarón pacotilla
- 1 taza de salsa de soya 2 limones, sólo el jugo

Método de Preparación:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega el apio, el pimiento morrón, los champiñones y el germinado de soya.
2. Aparte en otro sartén asa el pollo, la carne y los camarones. Vierte sobre las verduras, agrega la salsa de soya y el jugo de limón. Integra perfectamente y deja cocinar durante 5 minutos.
3. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Este platillo es un deliciosa combinación de verduras con pollo, carne de res y camarón, el cual esta sazonado con salsa de soya y jugo de limón, dándole un toque de sabor único y fabuloso.