



Tallarín con pollo y salsa de soja

Ingredientes:



- 300 grs. de tallarines o espaguetis
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde mediano
- 1/4 de col
- 1 pechuga de pollo pequeña
- 1 clara de huevo
- Salsa de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- Semillas de sésamo (opcional)

Preparación:

1. Limpia **la pechuga** de grasa y córtala en tiras finitas. Bate **la clara de huevo**, mézclala con la pechuga y cúbreala con **salsa de soja** y déjalo macerando mientras vamos preparando el resto del plato.
2. En un caldero grande pon a calentar el agua con la sal, cuando arranque a hervir echa **los tallarines** y remueve de vez en cuando con cuidado. Cocínalos durante el tiempo que indique el paquete, una vez listos escúrrelos bien en un colador y mójalos con agua fría.
3. Corta **la cebolla, el pimiento y la col** en tiras finas, y en un wok o en una sartén grande pon 3 cucharadas de aceite de oliva y saltea las verduras, cuando estén añade **las tiras de pollo** reservadas y rehoga hasta que el pollo esté hecho.
4. Añade a la pasta **3 cucharadas soperas de salsa de soja** y sirve con las verduras y el pollo. Puedes espolvorear **semillas de sésamo** por encima en el momento de servirlo.