

Receta de Pepper Pollo

La cocina asiática se ha esparcido por el mundo gracias a la migración masiva de sus habitantes. Por eso el día de hoy podemos hablarte de una receta muy asiática pero bastante popular en Puerto Rico. El Pepper Pollo no es más que pollo cortado en julianas con pimientos, que **generan un sabor delicioso y un plato lleno de mucho color.**

[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ▶](#)

[Descargar AQUÍ Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer Pepper Pollo?

El Pepper pollo es **una receta muy fácil de hacer, es ideal para acompañar con arroz blanco.** Sin duda si no tienes mucho tiempo para dedicar a la cocina, puedes hacer esta receta muy nutritiva y rápida.

Información Nutricional

La combinación entre pollo y pimientos hacen que esta receta contenga una importante cantidad de proteína animal y vegetal. Haciéndola **un potente plato para levantar las energías y cumplir con su meta alimenticia.**

1. 📁 **Categoría: Plato principal**
2. 🍳 **Cocina: Puerto Rico**
3. 🕒 **Preparación: 15 minutos**
4. 🕒 **Cocción: 15 minutos**

5. **Calorías: 250 Kcal**
6. **Raciones: 7 personas**

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

A continuación te presento los ingredientes para realizar esta receta.

- 3 libras de pechugas o caderas de pollo (deshuesadas)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharada de ajo molido
- 1 cucharadita de sal
- 1 pimiento verde (cortado al estilo juliana)
- 1 cebolla blanca (cortada al estilo juliana)
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita adicional de ajo molido
- $\frac{1}{2}$ cubito de caldo de pollo
- $\frac{1}{2}$ taza de agua
- $\frac{1}{4}$ de taza de salsa soya (o a gusto)
- 2 cucharadas de maicena, diluidas en 2 cucharadas de agua

Procedimiento

Aquí tienes los pasos para realizar esta sencilla, pero muy rica plato para tu comida.

- **Paso 1:** Corta en pequeños filetes el pollo en pedazos de 1 pulgada o menos.
- **Paso 2:** En un wok o recipiente de tu preferencia, a fuego medio alto, sofríe el pollo en 1 cucharada de aceite. Agrega sal a gusto y una cucharada de ajo molido.
- **Paso 3:** Luego de que el pollo dore, retira del aceite y coloca a reposar, pero no descartes el aceite.
- **Paso 4:** En el mismo recipiente que utilizaste para el pollo, vierte los pimientos, la cebolla y sofríe junto al polvo de jengibre y una cucharadita de ajo hasta que caramelicen un poco durante unos 2 a 3 minutos.
- **Paso 5:** Agrega el pollo al wok y mezcla con los vegetales hasta integrar bien y luego agrega el agua, el cubito de pollo y con una cuchara de madera remueve para que se disuelva por completo.
- **Paso 6:** Luego Añade la salsa soya, sigue mezclando todo bien. y reduce la llama a fuego medio bajo
- **Paso 7:** Agregar la maicena al pollo y cocinar hasta que espese a tu gusto sin dejar de remover para que no se pegue.
- **Paso 8:** Finalmente retira del fuego y sirve caliente.

Recomendación.

La maicena es una harina de fécula (o almidón) de maíz. **En los supermercados lo puedes conseguir también como «corn starch».** Debes disolver esta harina en dos cucharadas de agua para evitar que se creen pequeñas pelotitas de masa en tu salsa, si sientes que está demasiado espesa puedes agregar un poco de

agua para diluirla.

¿Sabías qué?

El wok es un tipo de sartén de fondo ovalado, comúnmente utilizado en la cocina asiática, perfecto para sofreír y preparar comidas en salsa a fuego alto. Si no tienes un wok, puedes usar tu caldero favorito.

Recetas relacionadas

[Cómo hacer Bacalao a la Vizcaína](#)

El bacalao a la vizcaína constituye una de las recetas más populares de la gastronomía vasca no solo en Puerto Rico sino en todo el mundo, por su inigualable sabor y textura que dejan anonadado a todo aquel que tiene ...

[Leer Más](#)

[Receta de Gandinga Guisada](#)

La res y el cerdo contienen unos órganos que generalmente no son consumidos en muchos países. Sin embargo, en la cocina boricua se ha creado una receta que integra estos "desperdicios" y crean un plato delicioso. Por eso te vamos

...

[Leer Más](#)

[Receta de Amarillos en Almíbar](#)

El almíbar es una especie de jarabe que se hace con una reducción de azúcar y agua. Se puede decir que este es una solución líquida de azúcar que se utiliza generalmente en la repostería. Hay varios tipos de almíbar ...

[Leer Más](#)

[Receta de Almojábanas Puertorriqueñas](#)

Una de las recetas tradicionales boricuas es esta deliciosa fritura es una receta sencilla de preparar y presente en casi toda la isla especialmente en la zona noroeste y central, ideal para un postre o un desayuno, ya que se ...

[Leer Más](#)

[Receta de Bistec de pollo empanado](#)

El bistec o filete de pollo empanado es un plato muy común en las mesas puertorriqueñas y es un perfecto acompañante de otras recetas como por ejemplo un delicioso arroz blanco o unos espaguetis. Adicionalmente, este pollo tiene un sabor ...

[Leer Más](#)

Receta de Empanaditas de pizza

En Puerto Rico podrás degustar las deliciosas empanadas o como comúnmente ellos las llaman bolsitos de felicidad, porque el simple hecho de que están rellenas. En este sentido, estas empanaditas traen consigo diferentes rellenos como lo son carne molida, jamón ...

[Leer Más](#)