INGREDIENTES

1 kg de filé de frango cortado em cubos

2 colheres de chá (5g) do tempero **ASIAN** da Cuesta Sabores

4 colheres de sopa amido de milho

5 colheres de sopa de azeite

2 cubos caldo de galinha

1 xícara água fervente

1 xícara amendoim torrado sem pele

2 talos de salsão picado

1 pimentão verde pequeno cortado em cubos

1 pimentão vermelho médio cortado em cubos

2 cebolas médias cortadas em pedaços médios

1 colher de chá (5g) do tempero **VEGGIE** da Cuesta Sabores

1 xícara Água

6 colheres de sopa molho de soja

1 colher de chá (5g) do tempero **FRENCH** da Cuesta Sabores

MODO DE PREPARAR

Em uma tigela, tempere o frango com o tempero **ASIAN** e misture com a metade do amido de milho. Reserve.

Em uma panela grande, aqueça metade do azeite em fogo alto, junte o frango reservado e refogue, sempre em fogo alto, por 15 minutos ou até dourar.

Dissolva os cubos de caldo de galinha na água fervente, junte ao frango e tampe a panela. Cozinhe mexendo de vez em quando por 10 minutos ou até ficar macio. Reserve.

Em outra panela, aqueça o restante do azeite em fogo alto e junte o amendoim, o salsão, os pimentões, a cebola e o tempero **VEGGIE** . Refogue por 2 a 3 minutos ou até que fiquem brilhantes e crocantes. Junte ao frango reservado.

Dissolva o restante do amido de milho na água, junte o molho de soja e acrescente ao frango, misturando sempre até engrossar.

Adicione o tempero **FRENCH** e sirva em seguida.

DICAS:

Prepare o prato em uma "wok", panela de fundo côncavo e bordas altas, muito utilizada nas preparações da culinária chinesa. Seu formato possibilita o cozimento rápido dos alimentos. Ela pode ser substituída por uma frigideira grande.

Se desejar um sabor diferente adicione brotos de bambu cozidos e picados no final da preparação.

Utilize sempre o peito de frango sem pele e sem gordura.