

Jamoncitos de pollo con calabacín y salsa de soja



Elementos del invento:

- 4 jamoncitos de pollo
- 1 calabacín hermoso
- 3 dientes de ajo
- salsa de soja

Elaboración de los elementos:

Cortamos con la mandolina muy fino el calabacín y reservamos.

En una sartén a fuego fuerte freímos con dos cucharadas de aceite los jamoncitos, bajamos a fuego medio y añadimos el calabacín.

Sofreímos todo hasta que veamos que el calabacín está casi listo y añadimos los ajos picados y salsa de soja al gusto. Cocemos durante 10 minutos más para que se integren todos los sabores, y

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>