Albóndigas de pollo con salsa teriyaki



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el arroz

Arroz largo fino: 4 Tazas

Agua: 4 Tazas

Para la salsa

Salsa de soja: 1/3 Taza

Azúcar Negra: 2 Cucharada

Vinagre de Arroz: 1 Chorrito

Almidón de Maíz: 1 Cucharadita

Para las albóndigas

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Apio: 1 vara

Jengibre rallado: 1 Cucharada

Cebolla Morada: 1 Unidad

Orégano: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Para el arroz

- Lavar el *arroz* hasta que el agua del lavado sea transparente.
- Agregar el *arroz* y el agua en la arrocera.
- Tapar y cocinar manteniéndolo caliente en la misma arrocera.

Para las albóndigas

- Procesar pechugas de **pollo** en cubos, *ajo*, *apio* en trozos, *jengibre* rallado, *cebolla* morada en trozos, *orégano*, sal y pimienta hasta tener una pasta maleable.
- Armar las albóndigas y pasarlas por *harina*, por *huevo* batido y finalmente por pan rallado.
- Freír hasta *dorar* (aprox 8 minutos)

Para la salsa

- Calentar en una sartén salsa de soja, azúcar negra, *vinagre* de *arroz* y cuando comience a *hervir*
- Agregar almidón de maíz diluido en agua y dejar *hervir* hasta que espese.
- Agregar las albóndigas a la sartén hasta que estén bien empapadas de salsa cada una.

Para el armado

- Servir una base de *arroz* con las albóndigas salseadas por encima.
- Terminar con *cebolla* de verdeo bien fina y semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-pollo-con-salsa-teriyaki