Bocaditos De Pollo Y Endivias



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Apio: 2 Varas
Pechuga: 300 g
Hojas de endivia: 15 hojas
Zanahoria: 50 g

Marinada pollo

Aceite De Maíz: 3 Cucharadas
Azucar: 2 Cucharadita
Pimienta: c/n
Agua: 2 Cucharada
Fecula De Maiz: 1 Cucharadita
Sal: 2 cucharaditas

Salsa

Azucar: 1 Cucharada
Mostaza en polvo: 1 Cucharada
Sal: 1/2 Cucharada
Mayonesa: 2 Cucharada
Leche: 1/3 Taza
Vinagre de Alcohol: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

Salsa

- Disolver en un bowl pequeño *mostaza* en polvo con *vinagre* de alcohol hasta tener una *crema* espesa sin grumos.
- Agregar *mayonesa* y leche de a poco para eliminar los grumos.
- *Condimentar* con sal, azúcar y reservar.

Pollo

- Cortar el **pollo** en tiras finas y mezclar en un bowl con sal, azúcar, pimienta, fècula y agua.
- Añadir aceite de maíz, revolver bien y reservar.

- *Saltear* el *pollo* en el wok bien caliente hasta que cambie de rosa a blanco sin *dorar*, retirar y reservar
- *Saltear* en el mismo wok con otro aceite *saltear apio* en juliana por 1 minutos.
- Agregar *apio* y *zanahoria brunoise* y *brunoise* hasta que se tornen transparentes y desglasar con un chorro de ginebra.
- Agregar salsa y calentar hasta que rompa el hervor y espese la mezcla
- Incorporar *pollo* a la mezcla
- Revolver bien.
- Reservar hasta que baje un poco la temperatura.
- Presentar endivias en forma de flor y servir el *pollo* en el centro de cada hoja.
- Terminar con *brunoise* de *zanahoria* blanqueada por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-pollo-y-endivas