Láminas de pollo con ensalada de spaghettini



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Pimienta negra recién molida: A gusto
Coriandro: 30 g
Pechugas de pollo: 3 Unidades
Sal: A gusto
SPAGHETTI: 300 g

Salsa

Lima: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 6 Unidades
Salsa de soja: 4 cdas.
Leche de coco: 250 cc
Caldo De Pollo: 100 cc
Ajo: 4 Dientes
Crema de leche: 50 cc

Preparación de la Receta

Salsa

- Pique las cebollas de verdeo en rodajas finas.
- Pele los dienes de *ajo*, elimine el brote y pique finamente.
- Exprima la lima.
- En un wok con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Condimente con la salsa de soja
- Agregue la leche de coco, el azúcar negra, el *jugo* de lima
- Deje reducir.
- Incorpore el caldo y la *crema* de leche
- Suba el fuego y deje reducir durante 2 minutos más.
- Pase todo por una licuadora y luego por un colador chino.

- Deje enfriar.

Ensalada

- Elimine el cordón lateral de las chauchas y corte en juliana.
- Blanquee en agua hirviendo salada.
- Corte la cocción con agua fría
- Reserve
- Condimente con sal y aceite de oliva.
- Cocine la pasta en abundante agua salada.
- Cuele, lleve a un bowl y aderece con aceite de oliva y un poco de la salsa.
- Muela el coriandro y tamice.
- Elimine la piel y los excesos de grasa de las pechugas.
- Condimente con la sal, la pimienta y el coriandro.
- En una sartén con aceite de oliva fría las pechugas.
- Deje enfriar a temperatura ambiente
- Corte en láminas.
- Tueste las semillas de *sésamo*

Presentación

- Sirva un poco de pasta en el centro de un plato haciendo un tirabuzón, las láminas de **pollo** por encima
- Las chauchas entre cada lámina de *pollo*.
- Decore con las almendras tostadas y las semillas de *sésamo*
- Cubra con la salsa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/laminas-de-pollo-con-ensalada-de-spaghettini