Mini chop suey al sake



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Sal: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Morrón colorado: 1/2 Unidad
Canela: cdas.
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Sake: 30 cc

Amasijo

Miel: 1/2 grs.

Mil hojas de batatas y mozzarella

Mozzarella: g

Pollo caramelizado

Jengibre fresco: 15 g
Azucar: 1 cda.
Pechuga de pollo: 1 Unidad

Puré de batatas

Sal: A gusto
Azucar: 100 grs.
Crema de leche: 50 cc
Canela en rama: 1 Unidad
Batatas: 1 k

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* de verdeo en rebanadas al sesgo.

- Corte la *zanahoria* y el *morrón* en bastones.
- En el wok con aceite de oliva saltee las verduras.
- Condimente con sal y el **sake**

Pollo caramelizado

- Pele un *pomelo* a vivo y separe los gajos.
- Exprima el otro *pomelo*.
- Elimine la piel del *pollo* y corte en bastones.
- En una sartén con aceite saltee el *pollo*
- Condimente con sal.
- Agregue el azúcar y el *jengibre*.
- Deglase con el Jerez y el *jugo* de *pomelo*.

Puré de batatas

- En una *cacerola* haga un caramelo rubio con el azúcar y la canela.
- Pele las batatas y corte en trozos regulares.
- Cocine en abundante agua salada.
- Cuele y reduzca a puré.
- Mezcle con la *crema* y el caramelo.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de puré.
- A los costados intercale un gajo de *pomelo* con un bastón de *pollo* y en el otro costado un poco de chop suey.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-chop-suey-al-sake