

Muslo de pollo crocante

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Zuchini: 1 Unidad

Fecula De Maiz: Cantidad necesaria

Salsa de soja: 1 cda.

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Pepino: 1 Unidad

Muslo de Pollo: 2 Unidades

Apio: 1 Rama

Azucar: 1 cdita.

Pimienta de Sechuán: 1 cdita.

Vinagre: Cantidad necesaria

Vinagre de manzana: 1 cda.

Aceite de Sésamo: 1 cda

Cilantro: Cantidad deseada

Sal: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Jengibre: 10 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

pintamos con vinagre 2 muslos de pollo previamente hervidos durante unos minutos y reservamos en frí

- O.
- Luego, pasamos el **pollo** por la fécula de maíz y freímos en aceite vegetal hasta *dorar*.

Para la salsa

cortamos en cubos pequeñ

- Os $\frac{1}{2}$ pepino y la parte blanca de 1 *cebolla* de verdeo.

- Llevamos los vegetales cortados a un bol, agregamos el *zucchini*, la *zanahoria* y la rama de *apio* todo picado.
- Incorporamos el *jengibre* rallado, la pimienta de sechuan, 1 cucharada grande de salsa de soja, 1 de *vinagre* de *manzana*, 1 de aceite de *sésamo* y 1 cucharada de azúcar
- Mezclamos todo, condimentamos con sal y reservamos.

Para el armado

- En el centro del plato colocamos la salsa y encima el *pollo* frito crocante en 2 pedazos.
- Terminar con unas hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/muslo-de-pollo-crocante>