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 fr&iacute

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

Para la salsa

cortamos en cubos peque&ntilde

- Os ½ 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