

Palomitas de Pollo en Salsa Agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite Vegetal: 1 Litro

Cacahuete natural: 80 Gramos

Harina: 200 Gramos

Panko: 300 Gramos

Sal: c/n

Ajonjolí negro: 20 Gramos

Huevos: 3 Unidades

Mango manila: 2 Piezas

Pimienta: c/n

Ensalada de cogollos asados

Aceite De Oliva: c/n

Cacahuete: c/n

Hierbabuena: c/n

Jitomates riñón: 3 Unidades

Queso Parmesano: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Champiñones: 5 Unidades

Jitomate cherry: 1/2 Taza

Lechuga: 2 Unidades

Reducción de balsámico: c/n

Palomitas de pollo

Hierbabuena: 1 Rama

Molido de pollo: 1 Kilo

Perejil: 1 Rama

Mostaza a la antigua: c/n

Pan molido: c/n

Salsa Agridulce de Tamarindo, Mango y Peperoncini

Cebolla: 50 Gramos

Dientes de ajo: 2 Unidades

Mango manila: 1 unidad

Fondo de Pollo: 1 Taza

Hojuelas de peperoncini: 2 pizcas

Mantequilla: 1 cda

Miel de abeja: 1 cda

Soja: 30 mililitros

Pulpa de Tamarindo: 100 mililitros

Preparación de la Receta

Salsa agridulce de tamarindo, mango y peperoncini

- Picar finamente *cebolla* y *ajo*
- En una sartén fundir la *mantequilla* y aceite de oliva, sofreír la *cebolla* y el *ajo*, agregar la pulpa de tamarindo, pulpa de mango, pizcas de peperoncini, miel de abeja, soja y el fondo de **pollo**, *sazonar* y dejar reducir.

Palomitas de pollo

- En un tazón poner la pulpa molida de *pollo*, añadir el *perejil* y *hierbabuena* picados, *mostaza* antigua mezclar, agregar el pan molido y formar bolitas de 3 cm
- De diámetro aproximadamente
- En un tazón mezclar *panko*, *cacahuete* picado y *ajonjolí* negro.
- Pasar las albóndigas por la mezcla de *harina*, *huevo* y *panko*.
- Freír las albóndigas y escurrir.
- Cortar cubos de mango de 3 cm
- De diámetro
- Embrochetar cubos de mango y albóndigas.
- Acompañar con salsa agridulce

Ensalada de cogollos asados

- En una sartén con aceite añadir la sal y pimienta, ahí sellar los cogollos partidos a la mitad y reservar.
- Cortar en láminas los champiñones, *jitomate* riñón, *jitomate* cherry
- Añadir las hojas de *hierbabuena*, el *cacahuete*.
- *Aliñar* con la mezcla de aceite, sal, pimienta, reducción de balsámico y queso parmesano rallado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/palomitas-de-pollo-en-salsa-agridulce>