

Pechuga de pollo con mayonesa picante

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad deseada

Chinguentsai: 2 Unidades

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Sal: Cantidad deseada

Tobanjan: 1 cdita.

Ketchup: 1 cdita.

Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria

Salsa de soja: 1 cdita.

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Mayonesa: 30 g

Azucar: 1 cdita.

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para comenzar, separamos el chinguensai en hojas y salteamos con aceite de oliva durante 1 minuto, salamos y reservamos.
- Por otro lado, cortamos 1 pechuga de **pollo** en láminas del tamaño de un bocado, pasamos por *harina* y cocinamos en una sartén con aceite de oliva y aceite de *sésamo* hasta *dorar* de ambos lados, completando la cocción del **pollo**.
- Llevamos los bocados de *pollo* a un bol y mezclamos bien con la salsa de **mayonesa** picante.
- Para la salsa, mezclamos la *mayonesa*, el *kétchup*, el azúcar, la salsa de soja y el tobanjan.
- Para el armado, colocamos sobre el chinguensai salteado los trozos de *pollo* con la salsa y terminamos con la *cebolla* de verdeo picada por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-de-pollo-con-mayonesa-picante>