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 k&eacute

- Tchup, 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