

# Pollo a la naranja chino

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Harina: 200 g

Sal:

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Pimienta:

Aceite De Oliva:

### Para la salsa de naranja:

Jugo de Limón: 20 ML.

Azúcar moreno: 100 g

Fecula De Maiz: 30 g

Jengibre: 1 cda

Ralladura de naranja: 1 cda

Semillas de sésamo:

Tabasco:

Arroz blanco:

Cebolla de verdeo: 1 Manojó

Agua: 150 ML.

Jugo de Naranja: 80 ML.

Salsa de soja: 40 ML.

Ajo picado: 1 cda

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

#### cortamos el pollo en cubitos del tamañtilde

- O de un bocado.
- Luego, lo salpimentamos y lo pasamos por *harina*, *huevo* y *harina* nuevamente.
- En una sartén, con abundante aceite caliente, freímos hasta que esté dorado.
- En una olla, agregamos el agua, el *jugo* de **naranja** y de *limón*, la salsa de soja, la ralladura de **naranja**, el azúcar moreno, el *jengibre*, el *ajo* y el *tabasco*
- Dejamos que llegue al punto de ebullición y añadimos la fécula de maíz diluida en agua.
- Cocinamos durante unos minutos más hasta que la salsa quede espesa.

- Mientras tanto, cocinamos el *arroz* en agua hervida durante 20 minutos para acompañar el **pollo**.
- En una sartén, colocamos el *sésamo* para que se tueste.
- Agregamos los trozos de *pollo* a la salsa y damos unas vueltas para que se impregnen bien.

## Para servir

**en un plato colocamos una base de arroz blanco, el pollo por encima y decoramos con la cebolla cortada fina y el s&eacute;amo**

- S&eacute;amo tostado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-naranja-chino>