Pollo a la naranja con fideos de arroz

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Fideos de arroz: 100 gr.
Naranja: 1 Unidad
Miel: 1 Cucharada
Sal:
Semillas de sésamo:
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Pasta de jengibre: 1 Cucharadita
Salsa de soja: 1 Vaso
Cebolla de verdeo:

Preparación de la Receta

Para los fideos

- Hidratar los fideos en un bol con agua hirviendo y dejar por 10 minutos
- Cortar ls pechugas de **pollo** en trozos del tamaño de un bocado y salpimentar a gusto
- En un bol grande, mezclar el *jugo* de naranjas, la mitad de la ralladura de **naranja**, el azúcar, la salsa de soja, el *vinagre* de **arroz**, el *ajo* picado y el *jengibre* rallado
- En otro bol pequeño, mezclar el almidón de maíz y el agua hasta obtener una pasta espesa. ?
- Calentar aceite en una sartén grande y agregar los trozos de *pollo*
- Cocinar hasta que estén dorados y cocidos por completo
- Reservar.
- En la misma sartén, agregar la mezcla del bol grande
- Llevar a ebullición y luego reducir a fuego medio
- Cocinar unos minutos hasta que la salsa se reduzca y espese ligeramente
- Agregar la mezcla del bol pequeño y cocinar unos minutos hasta que la salsa tenga la consistencia deseada
- Volver a agregar el *pollo* a la sartén con la salsa de *naranja* y calentar unos minutos para que el *pollo* se impregne con los sabores de la salsa
- Agregar a la sartén los fideos hidratados y escurridos, y *saltear* por 2 minutos con *cebolla* de verdeo picado y semillas de *sésamo*