Pollo agridulce con fresas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pure de tomate: 4 cdas.
Salsa de soja: 30 cc
Pechuga de pollo deshuesada: 4 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Jengibre: 3 cdas.
Frutillas: 1/2 Taza
Harina de papa: 1/4 Taza
Aceite de canola: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Tequila: Cantidad necesaria
Piña: 1/2 Tazas
Vinagre de Arroz: 20 cc
Ajinomoto: 1 cdita.

Guarnición

Cebolla de verdeo: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Shots de lichees

Hojas de menta: 1/2 Taza
Jugo de Limón: 30 cc
Agua mineral: 100 cc
Miel de maiz: 1 cdas.
Lichees naturales: 8 Unidades

Varios

Frutillas: 4 Unidades
Anana: 2 k
Hojas de ananá: Cantidad necesaria
Verdeo: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Retire la piel de las pechugas y corte en cubos pequeños y condimente con pimienta.

- En un bowl coloque tequila, sal y *ajinomoto*, mezcle y agregue el **pollo**, deje *marinar* por unas horas.
- Pase el *pollo* por la *harina* de *papa*.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Corte el *ananá* en cuartos.
- Corte las frutillas al medio.
- En un wok con aceite de canola bien caliente, fría el *pollo*, moviendo constantemente.
- Retire sobre papel absorbente.
- En el mismo wok, retirando el exceso de aceite saltee el *ajo* picado y el *jengibre*.
- Agregue *vinagre* de *arroz*, deje evaporar el alcohol y añada el puré de *tomate*, salsa de soja y azúcar.
- Deje reducir y agregue el *pollo* frito, el *ananá* y las frutillas.

Guarnición

- Pele y retire la parte verde de las cebollas de verdeo.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las cebollas, con sal y pimienta.
- Deje cocinar a fuego bajo.

Shots de lichees

- Pique la *menta*.
- Pele los lichees y retire las semillas.
- En pequeños vasos coloque un poco de miel de maíz, *menta*, lichees, *jugo* de *limón* y agua mineral.
- Sirva bien frío.

Presentación

- Pique el verdeo.
- Corte el *ananá* en cuartos.
- Corte las frutillas al medio.
- Sirva caliente junto con las cebollas de verdeo, decore con verdeo, *ananá*, frutillas y hojas de *ananá*.
- Acompañe con el shots de lichees

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-agridulce-con-fresas