

Pollo Agridulce por Antonio De Livier

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Masa

Ajo en polvo: 1/2 cda

Fécula de papa: 200 grs

Pimienta negra molida: c/n

Sal: c/n

Cerveza oscura: 200 cc

Harina de trigo: 200 grs

Polvo de hornear: 1/2 cda

Montaje

Sésamo tostado: 2 cda

Pollo

Aceite Vegetal: 1 y 1/2 Litro

Pechuga de pollo cortada en cubos: 1 unidad

Harina de trigo: 100 grs

Salsa de soja: 1/4 Taza

Salsa

Caldo De Pollo: 500 cc

Aceite Vegetal: c/n

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Jengibre: 1 y 1/2 cda

Pimiento rojo: 1 unidad

Aceite de Sésamo: 50 cc

Salsa de soja: 50 cc

Azúcar moreno: 1/2 Taza

Cebolla de cambray: 3 Unidades

Fecula De Maiz: 2 cdas

Jugo de Naranja: 500 miliitros

Vinagre de Arroz: 50 cc

Preparación de la Receta

Salsa

- Sofreír en aceite vegetal el *jengibre* picado y el *ajo* laminado.
- Agregar la *cebolla* morada y el *pimiento morrón* cortados en tiras.
- Verter el *jugo* de *naranja*, el caldo de **pollo**, el azúcar moreno, el aceite de *ajonjolí* o *sésamo*, el *vinagre* de *arroz* y la salsa de soya.
- Hidratar con el caldo de *pollo* la fécula de maíz y agregar para dar espesor a la salsa.
- En caso de querer aligerar la salsa agregar un poco más de caldo de *pollo* y *jugo* de *naranja*.
- Apagar el fuego y dejar que tome temperatura ambiente.
- Agregar la *cebolla* de verdeo entera y el rabo de la *cebolla* de cambray fileteados.

Marinar

- *Marinar* los cubos de *pollo* en salsa de soya por 5 minutos
- Reservar.

Masa

- Mezclar la fécula de *papa*, la *harina* de trigo, el polvo para hornear, *ajo* en polvo, sal y pimienta negra molida.
- Mezclar muy bien y agregar cerveza oscura.
- Pasar los cubos de *pollo* marinado por *harina* y por la masa.
- Freír en aceite caliente a 375 °C por 5 minutos.
- Escurrir en papel absorbente el excedente de aceite
- Reservar.

Armado

- Servir los cubos de *pollo* con la salsa agridulce.
- Espolvorear con *ajonjolí* tostado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-agridulce-por-antonio-de-livier>