

Pollo Al Vapor

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite de Sésamo: Cantidad Necesaria

Fecula De Maiz: 1 cucharadas medianas

Hongos oreja de madera hidratados: 2 Unidades

Pata Muslo De Pollo Deshuesado: 2 Unidades

Salsa de soja: 1 Cucharada

Azucar: 1 Cucharada

Hongos Shiitake Secos: 4 Unidades

Jengibre: 20 Unidades

Sal: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Hidratar los *hongos* shiitake 2 horas previas a preparar el **pollo** o hasta que estén bien blandos.
- Sacar el cabito y cortar en julianas de medio centímetro.
- Cortar los *hongos* oreja de madera en tiras gruesas y el *jengibre* en juliana.
- Cortar pata *muslo* en dados de 1, 5 cm.
- *Marinar* en un bowl el *pollo* con las julianas de *jengibre* y *hongos* shiitake con azúcar, sal, una pizca de pimienta, un chorrito de ginebra, fécula de maíz, un chorrito de agua y mezclar bien.
- Agregar los *hongos* y un chorrito de aceite que cubra bien toda la preparación
- Acomodar en una fuente de vidrio rectangular que pueda ir al vapor y añadir fécula diluida con agua y azúcar bañando bien todas las piezas de *pollo*.
- Llevar en la misma fuente al vapor (en wok o vaporera) y dejar cocinar por 20 minutos.
- Terminar con *cebolla* de verdeo finito y unas gotitas de aceite de sésamo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-vapor>