# Pollo, arroz al vapor y plátano frito



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cebolla de verdeo**: 2 Unidades
**Salsa de soja**: Cantidad necesaria
**Cebolla**: 1/2 Unidad
**Chili**: 1 Unidad
**Pollo / Pechugas**: 1 Unidad
**Jengibre**: 20 g
**Caldo De Pollo**: 20 cc
**Azúcar Negro**: 1 cda.
**Vino Blanco**: 150 cc
**Miel**: 1/2 cda.
**Cebolla Colorada**: 1/2 Unidad
**Hongos de oreja secos**: 50 g

### Guarnición

**Morrón Rojo**: 1/2 Unidad

### Guarnición I

**Aceite para freir**: Cantidad necesaria
**Bananas**: 2 Unidades
**Coco rallado**: 100 g
**Huevo**: 1 Unidad

### Guarnición II

**Cásacara de banana**: Cantidad necesaria
**Arroz**: 180 grs.
**Coco rallado**: 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Corte el **pollo** en tiras al contrario de la fibra.
- Corte el *jengibre* en juliana.
- Elimine las semillas del *chili* y pique finamente.

- Corte las cebollas en pluma.
- Hidrate los *hongos* en caldo y pique.
- Corte la *cebolla* de verdeo en aros muy finos.
- En un wok caliente aceite de maíz, dore el *jengibre* y el *chili*.
- Incorpore el *pollo* y deje *dorar* durante unos minutos sin remover.
- Cuando blaquee agregue la *cebolla* colorada y blanca Adicione el azúcar negra
- Revuelva.
- Agregue el caldo.
- Suba el fuego para que evapore el líquido.
- Ponga el vino y deje cocinar, condimente con salsa de soja y miel.
- Reduzca solo el líquido separando los sólidos hacia arriba.
- Agregue los *hongos* y finalmente la *cebolla* de verdeo

## Guarnición I

- Pele la *banana* corte en trozos al cesgo.
- Pase por *huevo* batido y luego por coco rallado dos veces.
- Fría en avundante acite caliente
- Reserve.

## Guarnición II

- Cocine el **arroz** en el agua en *cacerola* tapada a fuego fuerte.
- Pasados 10 minutos baje el fuego y termine la cocción.
- Agregue el coco rallado y mezlce bien.
- Arme los pastelitos ; tome una cucharada de *arroz* y envuelva en las cáscaras de *banana*, sujete con un *palillo*.
- Cocine al vapor 5 minutos.
- Elimine las cáscaras
- Presente en un plato en un costado bananas, al lado un pstelito con verdeo pr encima
- Y en otro costado el *pollo*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pollo-arroz-al-vapor-y-platano-frito**