

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 abundante aceite caliente. Reserve.

Guarnición II

- Cocine el **arroz** en el agua en *cacero* tapada a fuego fuerte.
- Pasados 10 minutos baje el fuego y termine la cocción.
- Agregue el coco rallado y mezcle 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 pastelito con verdeo por encima. Y en otro costado el *pollo*.

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