

Pollo chino



Ingredientes

Hojas de cilantro: 1 Taza

Cebollas de verdeo: 4 Tallos

Ajo: 4 Dientes

Pechuga de pollo entera: 1 Unidad

Salsa de soja para servir:

Caldo De Pollo: 750 Ml.

Chile verde largo: 1 Unidad

Jengibre fresco: 6 Lonjas

Arroz jazmín: 300 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una *cacerola* al fuego, agregamos el caldo, los ajos partidos por la mitad y pelados, el *jengibre* y el *chile* cortado en rodajas.
- Cuando el caldo comienza a *hervir* incorporamos el *arroz*, mezclamos y disponemos encima las pechugas cortadas por la mitad.
- Tapamos la cazuela y cocinamos durante 20 minutos.
- Mientras tanto, cortamos los tallos de las cebollas de verdeo en tiras finas.
- Servimos el *arroz* chino con **pollo** acompañado de las tiras de *cebolla*, el *cilantro* y la salsa de soja.

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