Pollo clásico chino

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Vinagre de manzana: 1 cdita.
Agua: 3 L
Piñones tostados: 1 cda.
Sal: 180 g
Ajo: 1 Diente
Aceite de Sésamo: 3 cdas.
Cebolla picada: 1 cda.
Azucar: 1 cdita.
Pimienta de Sechuán: 1 cdita.
Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Chimajan: 1 cdita.
Salsa de soja: 1 cdita.
Pollo orgánico: 1/2 Unidad
Maní Tostado: 1 cda.
Sésamo tostado: 1 cda
Tobanjan: 1 cdita.
Jengibre: 10 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

cocinamos a fuego m&iacute

- Nimo durante 1 hora el **pollo** orgánico en una olla con 3 litros de agua, 6% de sal, pimienta de sechuan, las cebollas de verdeo en trozos y las *fetas* de *jengibre*.
- Una vez que esté *cocido*, dejamos enfriar en el caldo de cocción durante 1 hora aproximadamente.

Para la salsa

en un bol, mezclamos el diente de ajo rallado, 5 g de jengibre rallado, 1 cucharada grande de cebolla picada, una pizca de aj&iacute

- Molido, 1 cuchara de piñones tostados picados y 1 cucharada de *maní* tostado picado.
- Añadimos 1 cuchara de té de chimajan, 1 de tobanjan, 1 de *vinagre* de *manzana*, 1 de salsa de soja, 1 de azúcar y mezclamos
- Incorporamos 1 cucharada grande de *sésamo* blanco tostado rallado y 3 cucharadas grandes de aceite de *sésamo*
- Mezclamos bien y reservamos.

Para el armado

trozamos el &frac12

- *Pollo cocido*, llevamos a un plato amplio y salseamos con la preparación reservada.
- Terminamos con ramas de hierbas frescas.
- Servimos.

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