

# Pollo con ajos y jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Arroz blanco

Sal: A gusto

Semillas de sésamo negro: 50 g

Agua: 2 y 1/2 Tazas

Arroz basmati: 1 Taza

### Arroz negro

Sal: A gusto

Semillas de sésamo blanco: 50 g

Agua: Cantidad necesaria

Arroz negro: 1 Taza

### Decoración

Juliana de jengibre frito:

### Pollo

Sal: A gusto

Hojas de Albahaca: 20 g

Almidón de Maíz: 1 cdita.

Jengibre fresco: 1 Bulbo

Aceite de Sésamo: 3 Gotas

Carne de pollo: 800 g

Aceite Neutro: 3 cdas.

Ajo: 20 Dientes

Mirin: 1/2 Taza

Salsa de soja: 1/3 Taza

## Preparación de la Receta

## Pollo

- Retire los excesos de grasa del **pollo**, corte en trozos del tamaño de un bocado y condimente con sal.
- Pele el **jengibre** y corte en rodajas finas.
- Pele los dientes de *ajo*.
- En un bowl disuelva el almidón de maíz con un poco de salsa de soja
- En una *cacerola* caliente con aceite rehogue el *jengibre* con el *ajo*.
- Incorpore el *pollo* y saltee hasta que cambie de *color*.
- Agregue el *mirín*, salsa de soja, mezcle y deje reducir unos minutos.
- Integre el almidón de maíz disuelto en salsa de soja, tape la *cacerola* y deje cocinar durante 5 minutos.
- Destape la *cacerola* y deje reducir hasta que se caramelicé la salsa.
- Aromatice con la salsa de *sésamo* y retire del fuego.

## Arroz blanco

- En una *cacerola* de doble fondo disponga el *arroz*, sal, cubra con el agua y tape.
- Lleve sobre fuego fuerte hasta que llegue al hervor.
- Baje el fuego y deje cocinar durante 12 minutos aproximadamente.
- En una sartén caliente tueste las semillas de *sésamo* negro.
- Sirva el *arroz* en bowl de servicio y espolvoree con las semillas de *sésamo*.

## Arroz negro

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición cocine el *arroz* hasta que esté tierno.
- En una sartén caliente tueste las semillas de *sésamo* blanco.
- Escorra el *arroz*, sirva en bowl de servicio y espolvoree con las semillas de *sésamo*.

## Presentación

- Sirva el *pollo* en un bowl de servicio, corone con las hojas de *albahaca* y decore con juliana de *jengibre* fresco.
- Acompañe con el *arroz*.
  
- El *mirín* puede reemplazarse por una taza de vino blanco mezclado con 3 cucharadas de azúcar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-ajos-y-jengibre>