Pollo con miso y mayonesa

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Sake: 1 cda.
Vinagre de manzana: 1 cda.
Sésamo negro: 5 g
Ajo: 1/3 Diente
Miso: 1 cda.
Sal: Cantidad deseada
Jengibre: 3 g
Mayonesa: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Rúcula: 10 g
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Hongos shitake frescos: 100 g
Azucar: 1 cdita.
Zanahoria en juliana: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

cocinamos en el microondas, las zanahorias cortadas en juliana con sal y un poquito de aceite de oliva durante 1 &frac12

- Minuto.
- Retiramos los cabos de los *hongos* shitake frescos y llevamos a una sartén al fuego del lado de la piel, rociamos con aceite de oliva los *hongos* y cocinamos suavemente hasta que estén blandos.
- Damos unas vueltas, apagamos el fuego y reservamos en la sartén.
- Por otro lado, cortamos 1 pechuga de **pollo** en *fetas* de 1 cm y en una sartén caliente con aceite de oliva cocinamos el **pollo** hasta *dorar* de 1 lado, damos vuelta, bajamos el fuego al mínimo y terminamos la cocción.

Para la salsa de miso

en un bol, mezclamos hasta unificar 1 cucharada grande de miso, 1 de mayonesa, 1 cucharada az&uacute

- Car, 1 cucharada grande de *sake*, 1 de *vinagre* de *manzana*, 1/3 de diente de *ajo* rallado y la misma cantidad de *jengibre* rallado
- Reservamos.

Para el emplatado

colocamos las zanahorias en la base de un plato junto a las hojas de r&uacute

- Cula, los *hongos* shitake salteados y el *pollo*.
- Terminamos con la salsa por encima de todos los ingredientes.
- Decoramos con semillas de *sésamo* negro y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-miso-y-mayonesa