

# Pollo con salsa picante

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Sake:** 1 cda.

**Salsa de soja:** 2 cdas.

**Muslo de pollo deshuesado:** 1 Unidad

**Ciboulette:** 5 g

**Aceite de Sésamo:** 2 cdas.

**Sésamo tostado:** 3 g

**Azucar:** 1 cda.

**Brotes de soja:** 100 g

**Hongos Shitake:** 3 Unidades

**Vinagre de manzana:** 2 cdas.

**Ají molido:** Una pizca

**Sal:**

**Tobanjan:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### hervimos a partir de agua fr&iacute;acute

- A el *muslo* de **pollo** deshuesado y sin piel
- Cuando el agua haya alcanzado el punto de hervor, cocinamos por 20 minutos más y dejamos enfriar en el agua de cocción.
- Retiramos el tallo de 3 *hongos* shitakes frescos y fileteamos.
- En una sartén, con aceite salteamos los *hongos* shitakes durante 30 segundos
- Agregamos los brotes de soja, salamos y continuamos salteando durante 90 segundos
- Colocamos el salteado en la base del plato y reservamos.

### Para la salsa

mezclamos 1 cucharada grande de az&uacute;acute

- Car, 2 cucharadas grandes de salsa de soja, 2 de *vinagre de manzana* y 1 cucharada grande de *sake*.

## Para el armado

- Cortamos el *muslo de pollo cocido* en tiras gruesas y lo colocamos encima del salteado de *hongos* y brotes.
- Aderezamos todo con la salsa, añadimos *ciboulette* picada y *sésamo* rallado.
- Por último, en un bol, mezclamos tobanjan, aceite de *sésamo* y una pizca de *ají* molido
- Vertemos todo sobre el *pollo* y servimos.

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