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

- 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

- 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