Pollo crocante marinado en salsa de ostras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Arroz cocido: 1 Tazas
Tofu: 150 grs.
Muslos de Pollo: 2 Unidades
Chauchas: 6 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Tomate: 1/2 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Salsa de ostras: 50 cc
Harina: Cantidad necesaria

Marinada

Pimienta: A gusto
Vino de arroz: 2 cda.
Azucar: 1 cdita.
Ajo rallado: 1/2 cda.
Clara de huevo: 1 Unidad
Salsa de soja: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Deshuese el **pollo**
- Deseche la piel, los cartílagos y corte en cubitos
- Deje *marinar* durante unos minutos.
- Corte los tomates en gajos
- Retire la piel y las semillas.
- Corte la *zanahoria* en juliana, la *cebolla* en pluma y los pimientos en triángulos.
- Corte la *cebolla* de verdeo sin el bulbo al bies y el *tofu* en dados

Marinada

- Coloque en un bowl el *ajo* junto con el vino de *arroz*, la clara, el azúcar y la pimienta

- Mezcla bien.

Armado

- Pase el *pollo* por *harina* y fría en una sartén con abundante aceite caliente durante 3 a 4 minutos.
- En un wok con aceite caliente saltee la *zanahoria* junto con la *chaucha* por aproximadamente 1 minuto
- Incorpore la *cebolla* y el *pimiento*
- Luego el *tomate*, y por último el *tofu*, los brotes de soja y la *cebolla* de verdeo.
- Condimente con sal, pimienta y azúcar a gusto, saltee unos minutos más
- Agregue salsa de ostras y saltee
- Retire del fuego e
- Incorpore el *pollo* y unas gotas de aceite de *sésamo*.

Presentación

- En un plato forme un colchón de *arroz* blanco encima sirva la preparación de *pollo* con salsa de ostras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-crocante-marinado-en-salsa-de-ostras