

Pollo frito a la naranja

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Pollo: 2 Pechugas

Almidón de Maíz: 50 Gramos

Cebolla de verdeo: A gusto

Harina 0000: 300 Gramos

Huevos: 3 Unidades

Acompañar con Arroz:

Para la salsa

Salsa de soja: 70 Centímetros cúbicos

Jugo de Naranja: 200 Centímetros cúbicos

Jengibre en polvo: 1 Cucharadita

Ají molido: 1 Cucharadita

Vinagre de Arroz: 50 Centímetros cúbicos

Azucar: 50 Gramos

Ajo en polvo: 1 Cucharadita

Almidón de Maíz: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

Para la salsa

- Calentar en una olla profunda salsa de soja, *vinagre de arroz*, *jugo de naranja*, azúcar, *jengibre en polvo*, *ajo en polvo*, *ají molido* hasta el punto de hervor
- Diluir el almidón con un chorro de *jugo de naranja*, agregar a la olla, mezclar y cocinar por 1 minuto.

Para el pollo

- Cortar el **pollo** en cubos de 2x2 y pasar por *huevo* batido con sal y luego por *harina* mezclada con almidón de maíz
- Freír hasta cocinar y *dorar* bien parejo y este crocante.
- Acododar en un bowl y bañar con la salsa reservada
- Mezclar bien para humectar bien cada trozo
- Servir con *cebolla de verdeo* (verde) picada por encima y acompañar con *arroz blanco*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-frito-a-la-naranja>