elGourmet

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