

# Pollo frito con salsa de cebolla de verdeo

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Fecula De Maiz:** Cantidad necesaria

**Sake:** 2 cdas.

**Pata muslo deshuesada:** 2 Unidades

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

### Para la salsa:

**Sake:** 1 cda.

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Mirin:** 1 cda.

**Vinagre de manzana:** 2 cdas.

**Aceite de Sésamo:** 1 cda

**Salsa de soja:** 2 cdas.

**Azucar:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, limpiamos y cortamos en bocados 2 muslos de **pollo** deshuesados. Llevamos a un bol, salamos y marinamos con 2 cucharas de *sake*.
- Pasar los trozos de *pollo* por fécula de maíz y freír en aceite caliente.
- Para la salsa, picamos 2 cebollas de verdeo y llevamos a un bol. Añadimos el *vinagre de manzana*, el azúcar, el *sake*, el *mirin*, el aceite de *sésamo* y la salsa de soja. Mezclamos bien y reservamos.
- Una vez que el *pollo* esté *cocido* y dorado, retiramos de la fritura y lo llevamos directamente al bol de la salsa.
- Servimos en un plato hondo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-frito-con-salsa-de-cebolla-de-verdeo>