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