Pollo frito salteado al wok con vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 20 cc
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Vino de arroz: 2 cda.
Aceite para freir: 600 cc
Shiitake: 50 g
Pollo: 1 Unidad
Guindillas rojas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Maizena: 200 g
Jengibre rallado: 10 grs.
Vino de arroz: 20 cc
Aceite de Sésamo: 10 cc
Cilantro:

Salsa

Salsa de soja: 20 cc
Maizena: 10 g
Pimienta de sechuan en granos: 1 cdita.
Azucar: 10 grs.
Sal: 1 Una pizca
Vinagre de Arroz: 20 cc

Preparación de la Receta

- Troze el **pollo** entero en pequeños bocados sin huesos.
- En un bowl coloque el *pollo* trozado y añada salsa de soja, *jengibre* fresco rallado y vino de *arroz*
- Dejar macerar unos minutos
- Luego tome el *pollo* macerado y rebócelo en maizena
- En un wok con abundante aceite neutro fría las piezas de *pollo*.
- Retire y reserve.

Salsa

- En un bowl coloque el azúcar, la maizena, la pimienta de sechuan, la sal, la salsa de soja, el *vinagre* de *arroz* y mezcle bien.
- En un wok caliente coloque los ingredientes y reduzca por unos minutos hasta que la maizena ligue la salsa.

Armado

- Corte los pimientos en pequeños dados de 2x2.
- Pele la *cebolla*, limpie los *hongos* con un repasador y corte en trozos de una medida parecida
- Pele el *ajo*, corte la *guindilla* retire las semillas y corte ambos en tiras finitas
- En un wok con aceite de *sésamo* caliente, coloque todos los ingredientes y saltee durante 2 minutos aproximadamente.
- Agregue el *pollo* frito y saltee por unos minutos más.
- Desglase con vino de *arroz* y por último agregue la salsa.
- Deje cocinar 1 minuto más

Presentación

- Sirva con unas hojas de *cilantro* o *perejil*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-frito-salteado-al-wok-con-vegetales