

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 freír: 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.

Azúcar: 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>