

# 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>