

Pollo guisado con cáscara de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta de sechúan molida: A gusto

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Ajo picado: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Anís estrellado: 2 Unidades

Azucar: 1 cedita.

Vinagre de Arroz: 1 cedita.

Salsa de soja: 50 cc

Pollo: 2 k

Vino de arroz: 2 cda.

Caldo De Pollo: 1 Taza

Ralladura de naranja: 1 cda.

Aceite de Sésamo: Gotas

Guarnición

Aceite Neutro: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Azucar: 1 cedita.

Fideos de trigo de sarraceno: 600 g

Aceite de Sésamo: Gotas

Varios

Semillas de sésamo blancas y negras: A gusto

Preparación de la Receta

- Deshuese el **pollo** y retire la piel
- Corte luego en cubos de 2x2.
- Coloque en un bowl la salsa de soja junto con el vino de *arroz* y marine el *pollo* durante 30 minutos
- Retire y escurra en papel absorbente.
- En un wok con abundante aceite neutro caliente fría el *pollo* durante unos minutos
- Retire y escurra en papel absorbente.

- En un wok con dos cucharadas de aceite neutro saltee el *ajo* junto con la ralladura de **naranja**, el anís estrellado y condimente con la pimienta de sechuan molida
- Una vez dorado el *ajo* incorpore el caldo de *pollo*, el *vinagre* de *arroz* y el *pollo* frito
- Deje reducir y condimente con azúcar, sal, pimienta y aceite de *sésamo*
- Retire el anís estrellado al servir el plato.

Guarnición

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los fideos durante 3 minutos
- Retire, cuele y pase por agua fría hasta que se enfríen.
- En un wok con aceite neutro bien caliente saltee las pastas
- Condimente con azúcar, sal y pimienta
- Añada luego el aceite de *sésamo*
- Mezcle y cocine durante 2 minutos.

Armado

- Sirva las pastas en el plato de presentación y por encima el *pollo*.

Presentación

- Espolvoree con semillas de *sésamo* blancas y negro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-guisado-con-cascara-de-naranja>