

Pollo KungPao

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite de Sésamo: c/n

Chile fresco: 2 Unidades

Maní Tostado: 50 g

Morrón Verde: 1/2 Unidades

Pimienta sichuan: 10 Granos

Cebolla de verdeo parte blanca: 3 Unidades

Chiles secos: 5 Unidades

Morrón Rojo: 1/2

Pata Muslo deshuesado: 250 g

Marinada pollo

Aguas: 2 Cucharadas

Azucar: 1/2 Cucharadas

Ginebra: c/n

Sal: 1 Cucharada

Fecula De Maiz: 1 Cucharadita

Pimienta: c/n

Salsa

Azucar: 4 cucharaditas

Cucharadita de salsa picante: 1 Cucharadas

Fecula De Maiz: 2 Cucharada

Salsa de soja: 2 Cucharadas

Vinagre de Alcohol: 1 Cucharada

Agua: 1/4 Taza

Sal: 1 Cucharadita

Vinagre Negro Chino: 2 Cucharada

Preparación de la Receta

- Cortar el **pollo** deshuesado sin piel en cubos de 2 cm y *marinar* en un bowl con sal, pimienta, azúcar, un chorro de ginebra, fècula de maíz, agura y mezclar bien con las manos
- Agregar aceite de maíz, mezclar bien y dejar macerar por 20 minutos.

Salsa

- Mezclar en un bowl salsa picante, sal, azúcar
- *Vinagre* de alcohol, *vinagre* negro chino, salsa de soja, agua, fècula de maíz hasta disolver
- Reservar.
- Calentar bien el wok, agregar aceite y *saltear pollo*
- Cuando el *pollo* casi esté listo agregar los morrones cortados en rombos de 2 cm y *saltear* hasta que los morrones estén brillosos y apenas blandos
- Retirar y reservar
- Con el mismo wok y un poco de aceite *saltear* el verdeo al bies, pimienta de Sichuan, los chiles frescos en rodajas y los secos aplastados por 2 minutos.
- Volver el *pollo*, mezclar y seguir cocinando por 1 minuto.
- Añadir la salsa y cocinar hasta espesar.
- Terminar con un chorrito de aceite de sèsamo
- Servir y por encima agregar *maní* tostado picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-kungpao>