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