elGourmet

Pollo magrebi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pechuga de pollo: 1 k
Aceite De Oliva: 1 cda.
Curry: A gusto
Pimentón: A gusto

Guarnición

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Sal: A gusto
Zucchini: 500 g

Salsa I

Raíz de jengibre fresco: 1 Unidad
Naranjas: 6 Unidades

Salsa II

Azucar: 100 grs.
Aceto balsámico: 1 cda.
Salsa de soja: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte el **pollo** en dados de 3 cm aproximadamente.
- Condimente con el *pimentón* y el *curry*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la carne de *pollo*.
- Agregue la sal y un poco más de *curry* y *pimentón*.

Guarnición

- Corte los zuchini y la *cebolla* en juliana.
- Corte las cebollas de verdeo al sesgo.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*, la *cebolla* de verdeo y los *zucchini*
- Condimente con sal.

Salsa I

- En una sartén haga el caramelo con el azúcar, el aceto y la salsa de soja.

Salsa II

- Ralle el *jengibre*.
- Exprima las naranjas.
- Disuelva la fécula en agua
- En una sartén caliente el *jugo* de naranjas, agregue el almidón y el *jengibre*.
- Deje reducir a la mitad.

Presentación

- Sirva el *pollo* en el centro de un plato, alrededor la *guarnición*
- Cubra con las salsas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-magrebi