

# Pollo Marinado y Crocante al Wok

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 80 grs

**Brotes de soja:** 200 grs

**Chauchas planas:** 100 grs

**Nueces de Macadamia:** 30 grs

**Pimienta de Sechuán:** c/n

**Semilla de Sésamo:** c/n

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Cebolla de verdeo o cibollete:** c/n

**Fideo de arroz:** 10 grs

**Pata muslo deshuesados:** 2 Unidades

**Sal:** c/n

**Shitake (hidratados 8 hs en te verde):** 6 Unidad

## Adobo de pollo

**Salsa de soja:** 50 cc

**Almidón de Maíz:** 100 grs

**Sake:** 30 cc

**Jengibre:** 10 grs

## Salsa

**Vinagre de Alcohol:** 30 cc

**Fondo de ave:** 100 cc

**Pure de tomate:** 100 cc

**Pulpa de Tamarindo:** 50 grs

## Preparación de la Receta

### Pollo

- Cortar el **pollo** en bocados y dejar macerar con el adobo (mezcla de *sake*, salsa de soja y *jengibre* fresco rallado) por 15 minutos.

- En una sartén freír el *pollo* antes pasado por almidón de maíz por 5-7 minutos aproximadamente.
- Cortar la *chaucha* y la *zanahoria* al sesgo, los pimientos morrones y la *cebolla* en cuadrados de 2x2.
- Cortar los *hongos* shitake en juliana.

## Salsa

- En una olla calentar fondo de ave, pulpa de tamarindo, puré de tomates, *vinagre* de alcohol, azúcar y reducir hasta que ligue.
- En un wok caliente con aceite *saltear* las chauchas y *zanahoria* por 2 minutos, luego agregar los pimientos morrones, *cebolla* y cocinar por 2 minutos más.
- Añadir los brotes, los *hongos*, *condimentar* con sal, pimienta y azúcar, *saltear* por 1 minuto.
- Incorporar la salsa junto al *pollo* crocante, las macadamias y servir decorando con *semilla* de sésamo, *ciboulette* y fideos crocantes de *arroz* fritos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-marinado-y-crocante-al-wok>