

Pollo picante salteado con merey

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Yemas: 2 Unidades

Jengibre fresco: 1/2 Bulbo

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Fecula De Maiz: 1 cda.

Merey (o castañas de cajú): 50 g

Brandy: 50 cc

Maní pelado: 50 g

Pollo: 400 g

Ají picante: 1 Unidad

Arrollado de vegetales

Zuchini: 1 Unidad

Sal: A gusto

Pimiento rojo: 1 Unidad

Curry: 1 cda.

Fideos de arroz: 150 g

Berenjena: 1 Unidad

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Papel de arroz: 4 Láminas

Pochoclos de arroz

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Arroz negro: 150 g

Preparación de la Receta

- Tueste el *maní* y el **merey** en una sartén caliente, luego pique groseramente.
- Corte el **pollo** en trozos pequeños y marine con las yemas y la fécula.
- Corte el *jengibre*, el *cebollín* (o *cebolla* de verdeo) y el *ají* picante en juliana
- En un wok caliente con aceite, saltée el *cebollín*, el *jengibre* y el *ají* picante.
- Agregue el *pollo*, sal, el *merey* con el *maní* y parte del *jugo* de la *marinada* del *pollo*.
- Desgalce con brandy y deje evaporar el alcohol.

Arrollado de vegetales

- Parta los fideos y cocine en agua hirviendo durante unos minutos.
- Hidrate el papel de *arroz* en agua tibia
- Corte las berenjenas, el *pimiento* rojo y el *zucchini* en juliana.
- En una sartén caliente con aceite vegetal saltée los vegetales.
- Añada *curry* y sal.
- Por último los fideos y termine de *saltear*.
- Rellene el papel de *arroz* hidratado con las verduras salteadas y cierre en forma de rollito.
- Reserve en una sartén con un poquito de agua tibia tapada con papel aluminio.

Pochoclos de arroz

- En una sartén con aceite bien caliente fría el *arroz* hasta que se abra.
- Retire y reserve sobre papel absorbente.

Presentación

- Corte los arrolladitos de vegetales en tres partes y sirva en el plato.
- Coloque el *pollo* salteado en el centro y espolvorée con los pochoclos de *arroz*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-picante-salteado-con-merey>