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 freir: 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 absorvente.

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