

Pollo spicy lemon

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 5 cdas.

Cebolla: 1 Unidad

Pimiento rojo: 2 Unidad

Salsa de soja: 5 cdas.

Pimiento verde: 2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo De Vegetales: 1 Taza

Azucar: 2 cditas.

Castañas de caju: 1/4 Taza

Ajo: 4 cdita.

Chile de árbol seco: 1 Unidades

Pechuga de pollo: 4 Unidades

Harina integral: 1 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cilantro: 3 cdas.

Chili jam: 1 cda.

Salsa de Ostión: 1 cda.

Agua de orchata

Jugo de Limón: 2 cdas.

Agua: Cantidad necesaria

Arroz cocido: 1 Tazas

Canela: 1 cdita.

Agua gasificada: Cantidad necesaria

JARABE DE MAIZ: 2 cdas.

Guarnición

Arroz cocido: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Corte las pechugas de **pollo** en tiras, condimente con sal y pimienta.
- Pase por *harina*, retire el exceso y coloque a *dorar* por dos minutos en un wok con aceite de oliva.
- Retire y reserve.

- Pele y pique los ajos.
- Corte los chiles de árbol en aros.
- Corte los pimientos al medio, retire la parte blanca y las semillas y corte en cubos pequeños
- En una sartén sin materia grasa tueste las castañas de *cajú*.
- En un wok o una sartén con aceite de oliva, saltee el *ajo*, la mitad del *chili jam*, el *chile* de árbol, los pimientos y la *cebolla*.
- Agregue la mitad de la salsa de *ostión*, la mitad de la salsa de soja, el azúcar, la mitad del *jugo* de *limón* y la mitad del caldo de vegetales.
- Cocine unos minutos, retire y reserve.
- Coloque en el mismo wok el *pollo* reservado.
- Agregue el resto del *chili jam*, una cucharada de aceite de oliva, el resto del *jugo* de *limón*, de la salsa de soja y del caldo de vegetales.
- Deje reducir.

Agua de orchata

- En una licuadora coloque el *arroz cocido* al vapor, el agua hasta cubrir, agregue dos cucharadas de *jugo* de *limón* y una cucharada de jarabe de maíz.
- Licúe y coloque en una jarra con el resto del *jugo* de *limón*, el jarabe de maíz y el agua con gas.
- Mezcle y espolvoree con canela.

Presentación

- Pique el *cilantro*.
- En un plato con un aro de metal coloque el *arroz*, retire el aro y coloque el *pollo* con los vegetales y rocíe con la salsa
- Espolvoree con castañas de *cajú*, *cilantro* picado y pimienta.
- Acompañe con el agua de orchata.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-spicy-lemon>