Rana en salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Ancas de rana: 6 Unidades

Risotto

Caldo De Pollo: 600 cc
Cilantro: 30 Cantidad necesaria
Pimienta blanca: 1 cdita.
Arroz carnaroli cocido: 100 g
Pimienta Negra: 1 cdita.
Pimienta roja: 1 cdita.

Salsa agridulce

Salsa de soja: 10 cc
Azucar: 30 grs.
Vinagre Blanco: 30 cc
Pimentón dulce: 10 g
Agua: 50 cc
Jengibre rallado: 10 grs.
Jugo de Naranja: 50 cc

Preparación de la Receta

- Ate con un hilo el extremo del *muslo* que esta cerca del *hueso* para evitar que se doblen, condimente con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, selle las ancas de rana de ambos lados.

Risotto

- En una olla coloque el caldo de *pollo* a calentar.
- En un mortero muela los tres tipos de pimienta.

- Corte el *cilantro* en juliana.
- Agregue el *arroz* de risotto precocido a ¾, añada caldo en forma progresiva y cuando este *cocido*, agregue las pimientas.

Salsa agridulce

- En una olla, coloque el azúcar junto con el *vinagre* y el agua.
- Agregue el *jugo* de *naranja*, el *jengibre* rallado, la salsa de soja, pimienta y *pimentón* dulce.
- Deje reducir y reserve.

Presentación

- En un plato hondo sirva el risotto espolvoree con el *cilantro* y agregue las ancas de rana, rocíe con la salsa agridulce.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rana-en-salsa-agridulce