

# Roll de pollo japonés

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ensalada

**Sal:** 1 cdita.

**Azucar:** 4 cdas.

**Brotes de soja:** 200 grs.

**Hakusay:** 1 Planta

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Vinagre de vino:** 1 Taza

### Nabos fritos

**Sal:** A gusto

**Nabo:** 500 g

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Harina:** Cantidad necesaria

### Pollo

**Cebolla de verdeo (la parte verde):** 10 Unidades

**Mirin:** 1/4 Taza

**Sake:** 1 Taza

**Aceite:** 3 cdas.

**Cuartos traseros de pollo:** 4 Unidades

**Azucar:** 2 cdas.

**Raíz de Jengibre:** 1 Unidad

**Almidón de Maíz:** Cantidad necesaria

**Salsa de soja:** 1/2 Taza

### Puerros

**Puerros:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

## Pollo

- Corte la parte verde de las cebollas de verdeo en tiras gruesas.
- Deshuese las piezas de **pollo** y pinche la piel con un tenedor.
- Pele el *jengibre*, ralle con la parte fina del rallador y reserve el *jugo* que libera.
- En una fuente combine el *jugo* de *jengibre*, la salsa de soja, 2 cucharadas de *sake* y el azúcar.
- Sumerja las piezas de *pollo*, cubra con un film y deje *marinar* en la heladera durante 20 minutos.
- Retire el *pollo* de la *marinada*, seque con un lienzo, abra la carne para formar un rectángulo.
- En la superficie de la carne disponga las tiras de verdeo, espolvoree con almidón de maíz, enrolle y ate con hilo de cocina.
- En una sartén caliente con aceite dore las piezas de *pollo* por todas sus caras.
- Retire el excedente de grasa, agregue el *sake* restante, el fondo de la *marinada*, el *mirín* y deje cocinar hasta que se espese la salsa rotando las piezas de *pollo* de tanto en tanto.
- Retire los hilos antes de servir y corte en rodajas.

## Nabos fritos

- Corte el *nabo* en juliana gruesa y remoje en agua fría.
- Seque los nabos, pase por *harina* y fría en tandas en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

## Ensalada

- En un bowl combine el *vinagre*, el azúcar y la sal.
- Corte el *hakusay* y la *zanahoria* en fina juliana.
- En un bowl disponga el *hakusay*, la *zanahoria*, los brotes de soja y aderece con la mezcla de *vinagre*.
- Sirva en bowl individuales.

## Puerros

- Corte el blanco de *puerro* en fina juliana y remoje en agua fría durante 10 minutos.
- Escurra y reserve para la presentación.

## Presentación

- En el costado del plato sirva el *puerro* formando un colchón, encima acomode una porción de *pollo* y rocíe con el fondo de cocción.
- A un lado sirva los nabos fritos y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/roll-de-pollo-japones>