

Tacos de pollo México- Pekín

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Miel: 50 cc

Salsa hoisin: 100 cc

Pechuga de pollo: 4 Unidades

Tortillas de harina integral: 8 Unidades

Vinagre de Arroz: 50 cc

Jengibre Picado: 20 g

Salsa de soja: 80 cc

Ajo picado: 1 Diente

Chile de árbol seco: 10 g

Salsa de ciruela

Ciruelas pasas: 200 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Semillas de sésamo blanco: 50 g

Vinagre de Arroz: 80 cc

Salsa de wasabi

Wasabi: 10 g

Sal: A gusto

Semillas de sésamo negras: 30 g

Palta: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 8 Unidades

Jugo de Limón: 50 cc

Yogurt Natural: 100 cc

Preparación de la Receta

- Desgrase y retire la piel de las pechugas de **pollo**.
- Corte el *chile* de árbol en juliana.
- En un bowl mezcle, la salsa hoisin, salsa de soja, miel, *jengibre*, *ajo*, *vinagre* de arroz y el *chile* de árbol.
- Coloque las pechugas de *pollo* y deje *marinar*.
- En una placa para horno con una rejilla coloque las pechugas de *pollo* marinadas.

- Lleve al horno precalentado a 180° por 30 minutos.
- Retire del horno y corte en láminas.

Salsa de ciruela

- Hidrate en agua caliente las ciruelas pasas.
- En una sartén sin materia grasa coloque las semillas de *sésamo* a tostar.
- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en juliana.
- En un procesador coloque las ciruelas pasas, el *vinagre* de *arroz* y el *sésamo* tostado. Procese hasta lograr un puré y agregue el aceite de oliva.
- Vuelva a procesar hasta emulsionar.
- Coloque en un bowl pequeño y espolvoree con el verdeo.

Salsa de wasabi

- Pele y corte la *palta* al medio.
- En un procesador coloque el *jugo* de *limón*, el *wasabi*, la pulpa de la *palta* y el yogurt natural.
- Procese hasta lograr un puré, condimente con sal.
- Coloque en un bowl pequeño y espolvoree con semillas de *sésamo* negro.

Armado

- En una sartén sin materia grasa coloque las tortillas a calentar.
- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en tiras del largo de las tortillas.
- Rellene cada tortilla con verdeo, la salsa de *wasabi*, la salsa de *ciruela* y las pechugas de *pollo* fileteada.

Presentación

- Sirva dos tacos en cada plato y acompañe con las salsas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-pollo-mexico-pekín>