

# Tallarines en salsa de mandarina al cilantro

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tallarines:** 1 Paquete  
**Jengibre raiz:** 1 Unidad

**Sal Marina:** 1 cda.  
**Esencia de jengibre:** Cantidad necesaria

## Pollo

**Salsa de soja:** 30 cc  
**Pechugas de pollo:** 2 Unidades  
**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

**Caldo De Pollo:** Cantidad necesaria  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Aceite de Sésamo:** 10 cc

## Salsa de mandarina

**Miel:** 10 cc  
**Jugo de mandarina:** 100 cc  
**Pimiento verde:** 1 Unidad  
**Echalotte:** 1 Unidad  
**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad  
**Peperoncino:** 1 Unidad

**Berenjena:** 1 Unidad  
**Pimiento rojo:** 1 Unidad  
**Hojas de cilantro:** 200 g  
**Zucchini:** 1 Unidad  
**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Corte el *jengibre* en ruedas y pele.
- En una olla con agua hirviendo salada y el *jengibre* cocine la pasta al dente.
- Retire y rocíe con esencia de *jengibre*.

## Pollo

- Retire la piel de las pechugas de *pollo* y corte en cubos.

- Condimento con sal y pimienta.
- En un sartén rociado con aceite de oliva saltee el *pollo*.
- Agregue la salsa de soja, el aceite de *sésamo* y el caldo de *pollo*.
- Deje caramelizar a fuego bajo.

## Salsa de mandarinas

- Pele y pique el *echalote*.
- Deshoje y pique el **cilantro**.
- Pique el *peperonchino*.
- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- Corte la piel del *zucchini* con un poco de pulpa en tiras finas.
- Corte la piel de la *berenjena* con un poco de pulpa en tiras finas.
- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en láminas.
- En una olla rociada con aceite de oliva saltee el *echalote*.
- Agregue la miel de abeja, el *jugo* de **mandarina** y el *peperonchino*.
- Deje reducir a fuego bajo y agregue las verduras restantes.
- Por último agregue la pasta y el *cilantro*.

## Presentación

- Sirva en un plato hondo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tallarines-en-salsa-de-mandarina-al-cilantro>