

Torino Karague (Ave frita crocante)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Consomé

Mejillones: 8 Unidades

Sal: A gusto

Tofu: 100 grs.

Cebolla de verdeo: 50 grs.

Guarnición

Lima: Unidad

Lechuga morada: 100 g

Tomates: 100 g

Pollo frito

Aceite para freir: Cantidad necesaria Patas - muslos de pollo: 4 Unidades Almidón de Maíz: Cantidad necesaria

Puerro: 40 Cantidad necesaria

Jengibre: 10 g

Salsa

Vinagre de Alcohol: 50 cc

Salsa de soja: 50 cc

Azucar: 50 grs. **Jengibre**: 5 g

Piel de limón: 1/2 Unidad Caldo de pescado: 500 cc

Ajinomoto: A gusto

Algas wakame: 50 g

Zanahoria: 100 g

Pepino: 50 Cantidad necesaria

Repollo blanco: 200 q

Salsa de soja: 100 cc

Mirin: 50 cc

Ajo: 5 g

Azucar: 1 cda.

Puré de tomates: 100 cc

Ajo: 3 g

Varios

Pickles de bok choy: 50 g Pickles de nabo: 50 g

Preparación de la Receta

Pollo frito

- Deshuese las piezas de pollo y retire la piel y excesos de grasa.
- Corte la carne del pollo en trozos del tamaño de un bocado.
- Corte el puerro en rodajas muy finas.
- Pele y ralle el jengibre y el ajo.
- En un bowl combine el puerro, el jengibre, el ajo, mirín, azúcar y salsa de soja.
- Sumerja los trozos de *pollo* y deje *marinar* durante 5 a 10 minutos en la heladera.
- Retire las piezas de pollo de la marinada y reboce por el almidón de maíz.
- Fría en abundante aceite caliente y luego escurra sobre papel absorbente.

Consomé

- En una cacerola disponga los mejillones, tape y deje cocinar hasta que se abran.
- Incorpore el caldo, tape la cacerola y deje cocinar 10 minutos más.
- Filtre a través de un lienzo y lleve el caldo a una cacerola limpia.
- Agregue el ajinomoto, sal y lleve a hervor.
- Corte el tofu en cubos.
- Corte la cebolla de verdeo en rodajas finas al bies.
- Corte la piel del *limón* en fina juliana
- En el costado de un tazón disponga 2 mejillones, tofu, cebolla de verdeo, algas y la piel de limón.
- Complete con el consomé.

Guarnición

- Retire las hojas externas del repollo y corte en fina juliana.
- Corte la zanahoria en fina juliana.
- Pele los tomates y corte en gajos finos.
- Separe las hojas de la lechuga.
- Corte el pepino en rodajas finas al bies.
- Corte la lima en gajos finos.

Salsa

• Pele y ralle el ajo y el jengibre.

- En una cacerola disponga el puré de tomates, la salsa de soja, el vinagre, el ajo, el jengibre y el azúcar.
- Lleve al fuego y deje reducir durante 5 minutos.

Presentación

- En el costado de un plato disponga los ingredientes de la *guarnición* de manera armoniosa, en el otro costado sirva una porción de *pollo* frito y rocíe con la salsa.
- Acompañe con el consomé y pickles de nabo y bok choy.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/torino-karague-ave-frita-crocante