

Wok de pollo y berenjenas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Sake: 1 cda.

Jengibre rallado: 1/2 cdita.

Salsa de soja: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Fecula De Maiz: 1 cda.

Ajo rallado: 1/2 cdita.

Berenjenas: 2 Unidades

Semillas de sésamo blanco: 1 cdita.

Mirin: 1 cda.

Muslo de pollo deshuesado: 1 Unidad

Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos 2 berenjenas en trozos irregulares y cocinamos en una sartén caliente con aceite de oliva, el primer minuto a fuego fuerte, luego, bajamos el calor al mínimo, tapamos y continuamos con la cocción hasta *dorar*.
- Cortamos 1 *muslo* de **pollo** deshuesado sin piel en trozos de tamaño similar a las berenjenas.
- Llevamos a un bol y marinamos con *sake*, *jengibre* rallado y *ajo* rallado. Mezclamos y añadimos la fécula de maíz incorporando a la preparación *marinada*.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva salteamos el *pollo* hasta *dorar* bien.
- Cuando el *pollo* esté dorado pero aún no esté terminada su cocción agregamos a la sartén las berenjenas, el azúcar, la salsa de soja y el *mirin*.
- Cuando comience a caramelizar, apagamos el fuego, agregar el *sésamo* blanco, servimos y decoramos con hojas de *orégano* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/wok-de-pollo-y-berenjenas>