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 sart&eacute

- N 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