

POLLO AGRIDULCE

INGREDIENTES

- 300 g. de pechuga de pollo
- 125 g. de pimiento
- 120 g. de piña
- 100 g. de cebolla
- un trocito de jengibre
- 1 diente de ajo
- una buena cantidad de maicena
- 1 cucharada de salsa de soja

Para la salsa

- 150 ml. de agua
- 60 g. de salsa de tomate (Ketchup)
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal

Para preparar la salsa, en una sartén calentamos el agua, el ketchup, la salsa de soja, el vinagre, el azúcar, la sal y lo removemos todo bien. Cuando haya reducido un poco, reservamos la salsa para luego.

Picamos el ajo y el jengibre, cortamos la cebolla y el pimiento en dados, además cortamos el pollo en trozos grandes.

Para marinar el pollo, mezclamos en un bol el pollo, la salsa de soja, el vino chino, el huevo y lo mezclamos todo bien y terminamos rebozándolo con una buena cantidad de maicena.

Freímos los trozos de pollo en una buena cantidad de aceite vegetal a fuego alto y cuando estén bien dorados, los sacamos a un papel absorbente.

Empezamos a saltear, en una sartén con un chorrito de aceite vegetal freímos el ajo y el jengibre.

Cuando empiecen a oler bien, añadimos el pimiento, la cebolla y salteamos durante un par de minutos.

Seguidamente añadimos la piña y salteamos durante un minuto más.

Incorporamos la salsa que hemos preparado con anterioridad y un poco de maicena disuelta en agua para que espese un poco.

Añadimos el pollo, lo mezclamos todo bien y ya está listo para servir.

Extraído de kwanhomsai.com