

POLLO CON NUEZ DE LA INDIA

Rinde: Para 4 personas

INGREDIENTES:

- 1 pechuga en cubitos
- 2 cucharaditas de salsa de soya
- Jengibre al gusto
- ½ taza de vino blanco
- 2 cucharaditas de salsa inglesa
- 2 cucharaditas de aceite de ajonjolí
- 1 cucharadita de azúcar
- 200 g de nuez de la india
- ¼ de cebolla
- Cebollín al gusto
- 1 taza de arroz

PREPARACIÓN:

- Mezcla en un tazón las 2 cucharadas de salsa de soya, el jengibre y 1 cucharada de vino blanco.
- Incorpora el pollo revolviendo de manera uniforme y reserva durante 15 minutos.
- Calienta un wok sobre fuego alto y añade 2 cucharadas de aceite de maíz.
- Agrega el pollo al wok y saltea durante 3 minutos hasta que opaque.
- Mezcla otra cucharada de vino blanco, la salsa inglesa, el aceite de ajonjolí y el azúcar.
- Tuesta las nueces de la india.
- En un sartén acitrona un poco de cebolla.
- En el wok, incorpora el pollo y agrega la salsa.
- Cocina hasta que espese y sirve, acompaña con arroz al vapor y cebollín.

