Pollo al limón (comida china)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Anycaleo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Para darle un toque oriental y diferente a la pechuga de pollo, nada mejor que este "pollo al limón". Es una receta sencilla y económica.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g. de Pechuga de pollo fileteada
- 4 cdas. de Harina de trigo
- 1/2 lata aprox. de Cerveza
- 1 cdta. de Sal
- 1 cdta. de Pimienta negra
- 250 ml. de Caldo de pollo
- 1 cda. de Maizena
- 4 cdas. de Azúcar
- 1 cda. de Salsa de soja
- Zumo de 1 limón
- 3-4 de Rodajas de limón

Preparación:

Paso 1

Filetear la pechuga y salpimentar al gusto.

Paso 2

Preparar una mezcla para rebozar. Mezclar las 4 cdas. de harina con una pizca de sal y pimienta negra molida. Ir añadiendo cerveza hasta que la mezcla quede un poco espesa. Agregar el huevo. Mezclar todo. Se puede añadir más cerveza o más harina hasta conseguir la consistencia adecuada, que quede entre espeso y líquido. En el vídeo de más abajo se muestra.

Paso 3

Pasar los filetes de pechuga por la mezcla anterior y freír a fuego medio en abundante aceite caliente, hasta que estén dorados.

Paso 4

Hacer la salsa de limón: en un cazo al fuego añadimos el caldo de pollo (si no tenemos, podemos hacerlo con 250 ml de agua y una pastilla de avecren, disolviendo ésta en el agua caliente), la cda. de salsa de soja, 4 cdas. de azúcar, el zumo de un limón y la cda. de maizena, que disolveremos previemente en 2-3 cdas. de agua. Llevamos a ebullición y dejamos cocinar unos 10 minutos, removiendo para que no se pegue, hasta que veamos que la salsa se reduce y se espesa. Probar y corregir de azúcar si está muy amargo. Para finalizar agregamos unas rodajas de limón y apartamos del fuego.

Paso 5

A la pechuga rebozada y frita le hacemo unos cortes, y agregamos salsa de limón al gusto por encima.