Pollo al limón (CHINA)

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

Creador: Babanzo **Recetizador:** Chechurue

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

El pollo que tanto nos gusta de los restaurantes chinos.

Ingredientes para 2 personas :

- 500 gr. de pechuga de pollo
- Marinado:
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1/2 cucharadita de sal
- Masa:
- 2 huevos
- 1/4 taza de maicena
- 1/2 cucharadita de levadura Royal
- 1/4 cucharadita de sal
- Salsa:
- 1/3 taza de azúcar
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 1/2 cucharadita de maicena
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 3/4 cucharadita de sal
- 3 rodajas de limón
- Colorante amarillo

Preparación:

Paso 1
Video en inglés.

Paso 2
Cortar la pechuga en trozos de bocado.

Paso 3
Ponerlos en un bol, añadir la soja y la sal, mover, tapar con film y guardar en la nevera al menos 1 hora.

Paso 4
Batir los huevos en un bol, añadir la maicena, la levadura y la sal.

Paso 5
Mezclar bien y añadir el pollo. Moverlo cuidadosamente con los dedos.

Paso 6
Freir el pollo poco a poco hasta que quede dorado y sacar a una fuente con papel absorvente.

Paso 7
En un cazo añadir el azúcar, el caldo de pollo, la maicena, el zumo de limón y la sal. Mezclar.

Paso 8
Añadir las rodajas de limón y mover hasta que burbujeé y se vuelva translucida y de textura gelatinosa. No se tarda mucho.

Paso 9
Sacar las rodajas de limón y guardar para la presentación.

Paso 10

Añadir el pollo frito y mover.

Paso 11

Servir.