Pollo Kong Pao

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

Creador: Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico
El truco de esta receta:
ATENCIÓN CON EL PICANTE

Descripción:

hoy toca receta chino!!!

Ingredientes para 2 personas :

- 2 muslos y contramuslos deshuesado
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de vino
- 1 cucharada de maicena
- 4 cuharadas de aceite de oliva
- 3 chilies (atención según como pique)
- 1 cebolla bien picada
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de vinagre
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de Maicena

Preparación:

Paso 1

Troceamos los muslos y contramuslos en dados y le añadimos los tres primeros ingredientes: la cucharada de salsa de soja, la cucharada de vino y la maicena, y le añadimos también una cucharada de aceite. Mezclamos bien y reservamos

Paso 2

Picamos bien los chilies y los ponemos con las otras 3 cucharadas de aceite a freir en la sartén, cuando estén doraditos añadimos la cebolla y el pollo. Saltear bien.

Paso 3

Ahora mezclamos el resto de ingredientes: 2 cucharadas de soja y 2 de agua, 1 cucharadita de vinagre, otra de azúcar y otra de maicena. Mezclamos bien e incorporamos esta segunda salsa a la sartén. Dejamos saltear bien hasta que se consuma la salsa y vemos que necesita un poco más incorporamos más agua y servir bien calentito.