

**Creador:** Elenahmartin **Recetizador:** Mari Carmen Gar



## Descripción:

hoy toca receta chino!!!

**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

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 muslos y contramuslos deshuesado
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de vino
- 1 cucharada de maicena
- 4 cucharadas 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 freír 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.**