



<https://www.mepillasquisando.com>



## POLLO TERIYAKI



RECETA JAPONESA

### INGREDIENTES:

- ½ Kg. De Pollo deshuesado.
- 1 Cebolla grande.
- 150 ml. De Vino dulce de Arroz. (Mirim)
- 150 ml. Vino de Arroz. (Sake)
- 200 ml. Salsa de Soja.
- 100 gr. De Azúcar.
- 1 Chorreón de Aceite de oliva.
- 1 Cucharadita de aceite de Sésamo.
- 1 Cucharada de semillas de Sésamo.

### ELABORACIÓN:

Cortamos la cebolla en dados y la sofreímos con un poco de aceite de oliva, hasta que esté transparente. Añadimos el aceite de sésamo, removemos y reservamos. En un cazo pequeño añadimos el vino dulce, el vino de arroz, la salsa de soja y el azúcar. Removemos y cocemos 10 minutos cuidando que no se queme, reservamos. Troceamos el pollo en dados. Añadimos el pollo a la cebolla y lo marcamos, cuidando que no se pegue. Añadimos la salsa, removemos y cocinamos durante media hora. Para servir ponemos por encima las semillas de sésamo y lo acompañamos con arroz cocido y aliñado.

<https://www.mepillasquisando.com>