



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO A LA NARANJA AL ESTILO CHINO



| INGREDIENTES | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| PARA EL POLLO | PARA LA SALSA |
| 2 Pechugas de Pollo. | 400 ml. De Zumo de Naranja. |
| 1 Cucharada de salsa de soja. | 1 Cucharada de salsa de Soja. |
| 1 Pizca de pimienta molida. | 1 Cucharada de Vinagre de Arroz. |
| 1 Cucharada de Vino de Arroz. | 2 Cucharadas de Azúcar. |
| 1 Huevo. | 1 Diente de Ajo. |
| 120 gr. De Maicena. | 2 Cucharadas de Aceite de oliva. |
| 1 Cucharada de semillas de sésamo. | 1 Cucharadita de Maicena. |
| ½ Cucharada de Cebollino picado. | 1 Guindilla. |
| 1 Guindilla fresca. | |

ELABORACIÓN:

Cortamos las pechugas de pollo en cuadrados tamaño de bocado y los ponemos en un bol con el huevo batido, la salsa de soja, el vino y una pizca de pimienta. Mezclamos bien y lo dejamos marinar en el frigorífico tapado al menos 1 hora. Para preparar impregnamos el pollo con la maicena y mezclamos bien. Freímos y cuando estén dorados los pasamos a papel de cocina. Para la salsa ponemos dos cucharadas de aceite en una sartén o wok y añadimos el ajo muy picadito, lo sofreímos un poco y añadimos el zumo, la soja, el vinagre y el azúcar. Removemos y dejamos que reduzca un poco. Diluimos la maicena en un poco de agua y añadimos a la salsa junto con la guindilla troceada. Cuando espese la salsa añadimos el pollo y cocinamos un par de minutos. Para servir rociamos las semillas de sésamo y el cebollino y si gusta el picante, añadimos también la guindilla fresca hecha anillas finas.

<https://www.mepillasquisando.com>