



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO AL ESTILO CHINO CON SALSA DE PIÑA



INGREDIENTES:

- 600 gr. De Pechuga de Pollo.
- 1 Lata de Piña en su jugo.
- 2 Cebollas.
- 1 Diente de ajo
- 1 Trozo de jengibre
- 2 Cucharadas de maicena.
- Chile en polvo (opcional)
- 1 Cucharada de Vino de Arroz. (O vino blanco)
- 2 Cucharadas de Vinagre de Arroz.
- 1 Cucharadita de Harina.
- 1 Huevo.
- 1 Cucharada de semillas de Sésamo.
- Sal y Aceite.

ELABORACIÓN:

En un bol ponemos el pollo cortado en trozos de bocado, añadimos una cebolla cortada muy fina, el ajo machacado, el jengibre rallado, el huevo batido, el vinagre, el vino y por último el chile si nos gusta el picante. Removemos muy bien y dejamos macerar al menos una hora, tapado con papel film y en el frigorífico. Mientras hacemos la salsa de piña. Cortamos la cebolla en trozos muy pequeños. En una sartén con un poco de aceite pochamos la cebolla. Cortamos las rodajas de piña en trozos muy pequeños y añadimos a la cebolla. Añadimos un poco de vinagre y dejamos que cueza. Añadimos la harina y dejamos que se integren los ingredientes y espese la salsa. Pasamos a un vaso batidor junto con el jugo de la piña y trituramos al gusto. Sacamos el pollo le añadimos la maicena y las semillas de sésamo, mezclamos bien y freímos en abundante aceite. Una vez dorado el pollo, sacamos a un plato cubierto con papel de cocina y reservamos. Para servir ponemos el pollo y le rociamos un poco de la salsa, el resto lo ponemos aparte por si alguien quiere servirse más. Acompañamos con una ensalada.

<https://www.mepillasquisando.com>