



<https://www.mepillasquisando.com>



## POLLO AL ESTILO CHINO



### INGREDIENTES:

- 1 kg. De Pollo.
- 3 Cucharadas de Salsa de Soja.
- 2 Cucharadas de Maicena.
- 1 Vaso de caldo de Pollo.
- 2 Cucharadas de Aceite vegetal.
- 1 Cebolla picada.
- 1 Cucharada de Jengibre fresco rallado.
- 1 Cucharada de chile rojo.
- 2 Dientes de Ajo finamente picados.
- 1 Puñado de semillas de Sésamo.

### ELABORACIÓN:

Mezclamos el caldo de pollo y la maicena hasta que la maicena se haya disuelto. A continuación agregamos el jengibre, la salsa de soja y el chile rojo, mezclamos bien. Sofreímos la cebolla y el ajo. Salpimentamos el pollo y lo agregamos a la cebolla. Cuando el pollo está bien frito, agregamos las verduras y el caldo. Cocinamos hasta que la salsa espese, decoramos con las semillas de sésamo. Para servir lo acompañamos con arroz cocido o una buena ensalada.

<https://www.mepillasquisando.com>