

Pollo Chino Kung Pao

Sirve a cuatro

4 muslos de pollo - pelados, deshuesados y cortados en cubos de 1 pulgada (2.5 cts.)

PARA EL ADOBO:

2 Cucharadas salsa de soja

4 Cucharadas vinagre de arroz

3 cucharaditas de maicena

Mezclar la salsa de soja, vinagre y maicena en un bol. Añadir el pollo en cubos y revuelva para cubrir bien. Cubrir recipiente con papel plástico y refrigere durante unos 30 minutos.

PARA LA SALSA DE PREPARACION:

2 cucharaditas de salsa de soja

2 cucharaditas de salsa hoisin

2 cucharaditas de vinagre de arroz

2 cucharaditas de miel

2 cucharaditas de maicena

Mezclar bien todos los ingredientes y dejar de lado.

PREPARACIÓN DE LA KUNG PAO:

2 Cucharadas de aceite vegetal o de cacahuete

8 chiles secos de color rojo

3 cebolletas picadas (separe la parte verde oscura y ponga a un lado)

4 dientes de ajo finamente picados

1 Cucharada de jengibre fresco pelado y finamente picado

½ taza de maní tostado, sin sal

Calentar un sartén grande hasta que esté muy caliente. Añadir 1 cucharada de aceite y calentar hasta que se empiece a humear un poco. Añadir los chiles, la cebolleta picada (a excepción de los verdes oscuros), el ajo y el jengibre. Mezclar constantemente y cocinar durante unos 2 minutos - hasta que pueda oler el ajo y el jengibre. Retire la mezcla de cebolla de verdeo del sartén y reservar.

Añadir el resto del aceite y calentar hasta que esté muy caliente. Retire el pollo de la marinada y añadir a la sartén caliente. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que el pollo esté dorado y bien cocido – tan solo unos minutos.

Devolver la mezcla de cebolla de verdeo en el sartén y se mezcla con el pollo. Añadir la salsa de cocción y cocinar hasta que la salsa se seque - alrededor de un minuto. Apagar el fuego. Añadir las hojas de cebolla de verdeo y el maní, mezclar y servir.