

Rollos de Lechuga con Pollo

Sirve a cuatro

½ pechuga de pollo entera
¼ de taza de salsa de soja
¼ taza de vinagre de arroz
½ cucharilla de aceite de sésamo
1 Cucharada de azúcar morena
½ jalapeño o chile serrano - picado (opcional)
3 dientes de ajo finamente picados
1 Cucharada de jengibre fresco finamente picado
3 cebolletas picadas (la parte blanca, verde clara y verde oscura)
3 Cucharadas de salsa China Hoisin
Hojas de lechuga
Zanahorias juliana
Cacahuets asados -- picados
Brotos de soja
Cilantro picado
Aceite

Retire la piel y deshuese la pechuga de pollo. Córtela en cubos pequeños. Coloque los cubos en un tazón.

Mezcle la salsa de soja, el vinagre de arroz, el aceite de sésamo, el azúcar morena, el ají, el ajo, el jengibre y las cebolletas en un tazón. Vierta el adobo sobre el pollo en cubos y mezcle para cubrir bien. Apriete el pollo para cubrir con el líquido. Cubra el recipiente con un poco de plástico y refrigere por un mínimo de 2 horas o hasta el día siguiente.

Caliente un poco de aceite en una sartén. Cuele el pollo y deseche el líquido de marinado. Coloque el pollo en la sartén caliente y cocine por unos minutos. Añada la salsa Hoisin y mezcle bien. Cocine durante cuatro o cinco minutos hasta que el pollo esté completamente cocido pero no seco.

Coloque un poco de pollo en el medio de una hoja de lechuga y agregue un poco de maní picado, un poco de zanahoria, unos cuantos brotes de soja y cilantro. Sirva y disfrute.