

Pollo frito con salsa de soja - una receta china facilísima

Ingredientes:

Para cuatro personas, se necesita:

- Pollo: 4 filetes*
- Salsa de soja: 4 o 5 cucharadas*
- Harina: 4 cucharadas*
- Aceite de cacahuete: 4 cucharadas*
- Pimienta y / o guindilla fuerte al gusto*
- Utensilios: una sartén o un wok - una cuchara de madera - un gran tazón*



Preparación:

- 1 - cortar los filetes en cubitos (2 x 2 x 2 cm)*
- 2 - adobar los cubitos en la salsa de soja sazonada con pimienta y guindilla (una media hora o más)*
- 3 - empanar los cubitos en la harina*
- 4 - freír los cubitos en el aceite muy caliente, removiéndolos hasta que estén bien dorados*
- 5 - escurrir los cubitos sobre una bayeta*

Comer muy caliente (con palillos chinos, ¡Claro!)

Se puede comer con una ensalada verde en guarnición, como entrada, o como plato fuerte, con arroz frito.

Receta de Jean-François