



Ingredientes para 4 personas:

500 gr de pechuga de pollo entera

1 cebolla morada

2 cucharadas de pasta de jengibre

2 guindillas cayena

50 gr de cacahuetes

Marinada:

1 huevo M

1 cucharada de maicena

2 cucharadas de vinagre de arroz

1/2 cucharadita de pimienta blanca molida

salsa:

3 cucharadas de vinagre de arroz

3 cucharadas de salsa de soja

3 cucharadas de azúcar

3 cucharadas de caldo de pollo

1 cucharada de maicena

Preparación:

Troceamos las pechugas en bocados muy, muy pequeños. Salpimentamos y colocamos en un bol o una bolsa con cierre tipo zip.

Preparamos la marinada:

Batimos el huevo junto con el vinagre de arroz, la pimienta blanca y la maicena. Vertemos sobre el pollo, mezclamos bien y refrigeramos durante 1 hora.

Preparamos la salsa:

Mezclamos el vinagre de arroz junto con la salsa de soja, el azúcar, la maicena y el caldo de pollo, reservamos.

Transcurrida la hora de reposo del pollo con la marinada, escurrimos y salteamos con un par de cucharadas de AOVE (aceite de oliva virgen extra) a fuego fuerte en un wok o sartén. Reservamos.

En el mismo wok o sartén salteamos la cebolla morada troceada en "brunoise", es decir, en dado del mismo tamaño que las pechugas de pollo, junto con las guindillas y el jengibre. Tras 5 minutos, añadimos la salsa, dejamos que hierva y al comenzar a espesar, añadimos de nuevo el pollo, mezclamos bien, cocinamos durante 5 minutos a fuego medio, añadimos los cacahuetes y retiramos del fuego.

Servimos con sésamo espolvoreado y arroz blanco de acompañamiento.

[Conlaszarpasenlamasa](https://www.conlaszarpas.com/)

