

# uvesa

# El recetario de **UVESA**

## Receta de pollo

**Raciones:** 4 ración.

**Temperatura del plato:** Caliente.

**Material necesario:** Sartén, bol, pinzas, cazo bajo y cuchillo cocinero.

### Dificultad



### Tiempo



Escanea el código QR para ir a la web de Uvesa y visualizar la elaboración de la receta en video y pdf



## Chupa-chups de pollo

### Ingredientes:

- 8 jamoncitos de pollo

#### Para la tempura:

- 225 g de harina
- 225 ml de agua

#### Para la salsa:

- 100 ml de salsa de ostras
- 100 salsa inglesa
- 100 ml de ketchup
- 100 g de azúcar
- 1 bolsa de Doritos

### Elaboración:

**PASO 1:** Separamos la carne del hueso hasta formar una bola en la punta del hueso.

**PASO 2:** En el bol, mezclamos la harina y el agua para hacer la tempura e introducimos los chupa-chups en ella y los pasamos por los Doritos triturados

**PASO 3:** En el cazo, mezclamos la salsa inglesa, la salsa de ostras, el ketchup, el azúcar y dejamos que reduzca hasta que quede casi un sirope.

**PASO 4:** En una sartén freímos los chupa-chups de pollo durante 15 minutos.

### Emplatado y observaciones:

- Servimos en un plato alargado, con el chupa-chups apoyado en plato y echamos salsa por encima.

