

uvesa

El recetario de **UVESA**

Receta de pollo

Raciones: 1 raciones.

Temperatura del plato: Caliente.

Material necesario: Batidora, cuchillo cocinero, exprimidor, molde, sartén, parisién y olla.

Dificultad



Tiempo



Escanea el código QR para visualizar la elaboración de la receta en la web Uvesa



Pechuga de pollo en nueces con Khao Pad

Ingredientes (1 ración):

- 80 g de pollo
- 25 g de clara de huevo
- 110 g de lima
- 100 g de arroz jazmín
- 50 g de harina
- 210 ml de agua
- 50 g de zanahoria
- 20 g de cebollino
- 50 g de nueces
- 33 ml de aceite de oliva
- 24 g de ajo
- 8 ml de vinagre blanco
- 15 g de salsa de soja

Elaboración:

PASO 1: Cocemos el arroz. Cortamos la zanahoria, la mitad de los ajos y el cebollino en brunoise. Doramos y echamos un huevo batido.

PASO 2: Echamos el arroz cocido, cuando esté dorado el arroz echamos la salsa de soja y el cebollino.

PASO 3: Cortamos la pechuga en tiras, las rebozamos con huevo, harina, nueces molidas y freímos.

PASO 4: En la batidora, echamos la clara de huevo y la montamos. Echamos el zumo de lima, el vinagre blanco, los ajos que quedan y 10 ml de agua. Por último echamos a hilo el aceite mientras se bate.

Emplatado y observaciones:

- Con el molde, ponemos el arroz, colocamos encima las tiras de pollo en forma de círculo y la salseamos. Utilizamos las zanahorias para decorar alrededor del pollo.

