

## Pollo frito al estilo de Szechuan, China. [Navidad Worldwide

China es el país más poblado del mundo, y uno de los que en las últimas décadas ha ido cobrando mayor importancia y relevancia. No solo a nivel económico, sino también consiguiendo entrar en nuestros hogares con sus costumbres y con su maravillosa gastronomía. China es un país con una cultura y una historia heterogéneas y apasionantes. Conocer su cocina y experimentar con ella en nuestro hogar es una gran experiencia, y una forma muy divertida de degustar los sabores orientales. Introducir en nuestra vida cotidiana costumbres de Oriente puede ser una gran idea para encontrar el equilibrio que tanta falta nos hace en el mundo occidental. Os invitamos a preparar este plato de Pollo frito al estilo de Szechuan tan delicioso con el que hallar la plenitud de sabor, está simplemente exquisito ;)

### Ingredientes

- 4 muslos y sobremuslos de pollo deshuesado y con piel cortados en tacos
- 1 clara de huevo
- 1 cucharada de harina de maíz
- 125 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1 cucharada de salsa de soja oscura
- 3 guindillas frescas sin semillas y cortadas gorditas
- 2 ajos triturados
- 1 pimiento verde dulce cortado gordito sin semillas
- 1 manojo de perejil de hoja plana fresco
- 2 cucharadas de vino de arroz
- 1 cucharada de aceite de sésamo

### Ingredientes para la salsa

- 2 cucharadas de salsa de soja clara
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de vinagre de arroz
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 2 cucharadas de agua fría

### Preparación del Pollo frito al estilo Szechuan

En un bol de cristal mezclamos el pollo con la clara de huevo, la harina de maíz y la salsa de soja oscura. Lo dejaremos macerando durante 2 horas.

Mezclamos todos los ingredientes de la salsa en otro bol y reservamos.

Ponemos el aceite de oliva en un wok y lo calentamos a fuego alto. Después freímos el pollo escurrido del macerado, lo freiremos solo un poquito. Lo sacamos y lo dejamos en una fuente. En ese mismo aceite freímos la guindilla y la sacamos, añadiéndosela al pollo que tenemos reservado.

En el mismo wok freímos el ajo, después agregamos el pimiento verde, el perejil y el pollo con las guindillas. A continuación añadimos el vino de arroz, la salsa que tenemos reservada, y lo salteamos todo durante 3 o 4 minutos a fuego fuerte. Cuando el pollo esté ya frito agregamos el aceite de sésamo y ya estará listo para servir. Lo más recomendado es comerlo recién hecho.

Si te ha gustado esta maravillosa receta de la comida asiática, te recomendamos nuestra Mesa de arroz de Indonesia.