

Pollo al estilo Cantones

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

1 Pollo - grande y hermoso

4 cucharada/s Salsa soja

Soja - (optativo)

Vino de arroz - (si no se tiene se pone vino blanco)

Aceite girasol - (si no lo tenemos usar aceite de oliva)

Sal

Pimienta negra - molida

1 Cebollas

3 Puerros - grandes

2 cucharada/s Salsa agri dulce

ELABORACIÓN

Quitar del pollo toda la grasa posible y trocearlo.

Una vez limpio salpimentar el pollo en crudo. Cortar en juliana la cebolla, cortar cada puerro en dos partes y picar con las tijeras. Tener a mano la salsa de soja y la salsa agri dulce. Saltear los trozos de pollo salpimentados en el aceite de soja o en su defecto en un poco de oliva. Una vez frito los trozos de pollo poner en una olla un poco de aceite y añadir la cebolla y los puerros cortados añadir un poco de vino la salsa de soja la salsa agri dulce y cubrir de agua, en cuanto empiece a hervir añadir los trozos de pollo frito y dejar cocer hasta que la salsa reduzca.

El resultado final un pollo a la cantonesa fácil de preparar económico y de un exquisito sabor.