



## Pollo a la Naranja

### Ingredientes:

#### Para macerar y rebozar el pollo:

- 500 g. de pechuga de Pollo
- 1 huevo
- 1 cucharada de salsa de soja ligera
- Un chorrito de vino de arroz chino o Jerez seco (Opcional)
- 120 g. de Maicena

#### Para la salsa:

- 2 dientes de ajo
- 2 tazas (400 ml. unas 6/8 naranjas) de zumo de naranja
- 3 cucharadas de salsa de soja ligera
- 50 g. de azúcar
- 1/2 cucharada de Sambal ulek o La jiao jiang 辣椒酱 (Opcional)
- Ralladura de media naranja
- Un poco de maicena disuelta en 2 cucharadas de agua
- Aceite vegetal

#### Para decorar:

- Semillas de sésamo
- Cebollín

### Procedimiento:

1. Cortamos el pollo y lo ponemos en un bol. Le añadimos la salsa de soja ligera, el vino de arroz chino o Jerez seco, el huevo y lo mezclamos todo bien.
2. Lo tapamos con un film y dejamos macerar en la nevera durante 30 minutos. Mientras esperamos, exprimimos las naranjas, yo he utilizado unas 8, reservamos su zumo para luego.
3. Sacamos el pollo y lo rebozamos bien con la maicena. Podéis rebozar los trozos de uno en uno aunque yo lo mezclo dentro del bol porque me gusta la textura que queda al freír.
4. En abundante aceite vegetal freímos el pollo. Cuando esté bien dorado, lo sacamos y reservamos para luego.
5. Preparar la salsa: a) En una sartén con un poco de aceite vegetal freímos los ajos, cuando empiece a oler bien, añadimos el zumo de naranja, la salsa de soja ligera, el azúcar, lo removemos bien y dejamos reducir. b) Añadimos el Sambal y la ralladura de la piel de naranja. c) Le ponemos un poco de maicena disuelta en agua, removemos y cuando haya espesado.
6. Añadimos el pollo, lo mezclamos todo bien y ya está listo para servir. Para decorar usamos cebolleta y semillas de sésamo tostado.
7. Se puede servir sólo o directamente encima del arroz blanco.