MARÍA



Pollo frito gochujang al horno

30min 4 raciones

Ingredientes

- Contramuslos de pollo
- Harina
- Maicena
- Sal, pimienta, pimentón y ajo en polvo
- Gochujang
- Salsa de soja
- Vinagre de arroz
- Ketchup
- Ajo
- Mantequilla
- Miel
- Agua

Elaboración

1. Cortar el pollo en tiras
2. Preparar una mezcla de harina y maicena con sal, pimienta, pimentón y ajo en polvo, dividirla en dos recipientes y añadir agua a uno de ellos para hacer una tempura
3. Pasar el pollo por la mezcla líquida, después por la mezcla seca y colocarlo en una bandeja con papel de horno
4. Añadir aceite de oliva virgen extra por encima y hornear a 195° unos 30 minutos
5. Mientras, preparar la salsa a ojo, ajustando el picante según se prefiera, con gochujang, salsa de soja, vinagre de arroz, ketchup, ajo, mantequilla, miel, sal y agua
6. Poner la mezcla a fuego medio-alto hasta que vaya espesando
7. Cuando el pollo esté listo, añadirlo a la salsa para que absorba bien el sabor
8. Emplatar el arroz blanco y el pollo, y decorar con sésamo blanco y negro

RECOMENDACIONES

Se puede usar contramuslos de pollo porque es más jugoso, o la parte de pollo que se prefiera

Hecho con CookNest