

POLLO KUNG PAO



DIFICULTAD



MEDIA

DURACIÓN



50 MIN

RACIONES



2 RACIONES

INGREDIENTES

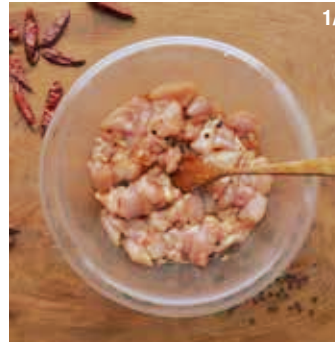
- 3 muslos de pollo deshuesados
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 8 chiles rojos chinos secos
- 1 cucharadita de granos de pimienta de Sichuan
- 1 cucharadita de Jengibre fresco
- 3 cebolletas
- 1 taza de cacahuets tostados sin sal

Ingredientes para el adobo:

- 2 cucharaditas de salsa de soja
- 2 cucharaditas de vino de arroz chino
- 2 cucharaditas de maicena.
- 1 cucharadita de granos de pimienta de Sichuan

Ingredientes para la salsa:

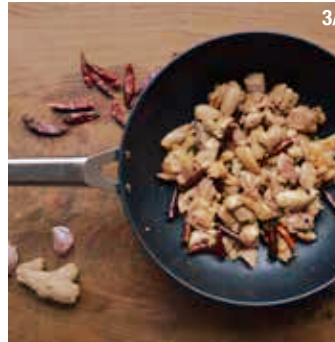
- 1 cucharadita de vinagre negro chino
- 1/2 vaso de caldo de pollo
- 3 cucharaditas de azúcar
- 3 cucharaditas de salsa de soja
- 2 cucharaditas de maicena
- Unas gotas de aceite de sésamo



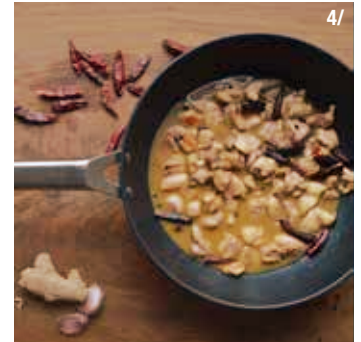
1 - Cortamos el pollo en dados de 2 cm y lo dejamos macerardurante 20 min. con todos los ingredientes del adobo.



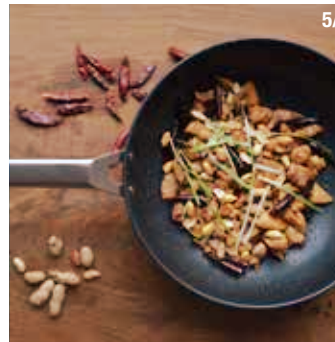
2 - Calentamos el aceite en un wok. Añadimos los chiles secos y los granos de pimienta a la sartén removiendo rápidamente durante 1 minutos teniendo mucho cuidado de que no se quemen.



3 - Añadimos el pollo y una vez esté dorado, añadimos el jengibre y el ajo. Cocinamos durante 2 minutos.



4 - Hacemos la base de la salsa añadiendo en un bol todos los ingredientes. Poco a poco agregamos la salsa, asegurándonos de que el pollo está absorbiendo todos los sabores.



5 - Una vez que el pollo esté hecho, añadimos las partes verdes de las cebolletas y los cacahuets. Cocinamos por un minuto o dos más y servimos.



6 - No nos olvidemos de preparar una ración más para llevar al trabajo, con los contenedores herméticos de Valira.

WOK



MADE IN SPAIN

Ideal para
saltear alimentos o cocinar al vapor

Hecho con materiales
saludables y trazables:

Aluminio de España
reciclado y sin plomo

Antiadherente de Italia
con titanio y sin PFOA

**Nosotros también
necesitamos tu ayuda**

Lo que compras marcará la diferencia.

-25%

en nuestra web valira.com

*código: CONVALIRA

*válido hasta 30/06/2020
excepto en sets y outlets

¡Gracias por vuestro apoyo!

valira®

DESDE 1969

*healthy cooking
healthy eating*

RECETAS WOK

Te damos ideas con recetas saludables

#cocinaconvalira

IDEAL PARA SALTEAR ALIMENTOS
O COCINAR AL VAPOR

Encuétranos en:

[/valira.es](http://valira.es)

[@valiraoficial](https://www.instagram.com/valiraoficial)

TALLARINES, GAMBAS Y VERDURAS CON SALSA TERIYAKI



DIFICULTAD



BAJA

DURACIÓN



40 MIN

RACIONES



2 RACIONES

INGREDIENTES

- 160 g de tallarines.
- 10 gambas
- 1 berenjena
- 1-2 zanahorias
- 1 pimiento amarillo
- 1 pimiento rojo
- 1-2 cebolletas
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Ingredientes para la salsa teriyaki:

- 75 ml de salsa de soja
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharada de almidón de maíz
- 2 cucharadas de agua



1 - Lavamos y cortamos en juliana la zanahoria, la cebolleta, el pimiento amarillo y el rojo y la berenjena.



2 - En una cazuela alta hervimos los tallarines con abundante agua con sal, los tallarines 10 min. Escurrimos y paramos la cocción con agua fría. Reservamos.



3 - Pelamos las gambas y reservamos. Calentamos el aceite en el wok y cuando esté bien caliente salteamos las verduras. Cuando tengamos las verduras salteadas "al dente" añadimos las gambas y salteamos 1 minuto más.



4 - Después añadimos los tallarines y la salsa teriyaki.



5- Salteamos otra vez todo junto para que quede bien mezclado y servimos.



6 - No nos olvidemos de preparar una ración más para llevar al trabajo, con los contenedores herméticos de Valira.