



# Risotto de ayote con pollo salteado con soya

1 de Diciembre, 2010

Chef: Gustavo Villalobos

<b>Dificultad:</b>	<b>Rinde:</b>	<b>Duración:</b>	<b>Costo:</b>
Fácil	5 porc	60 min	Alto

## Ingredientes:

### Para el pollo:

- 1/2 kg de muslos de pollo deshuesados y cortados en trozos
- 4 tallos de cebollinos cortado en trozos
- 1 cda. de aceite
- 2 cdas. de salsa de soya
- 1 cdita. de aceite de ajonjolí
- sal y pimienta al gusto

## Preparación:

### El pollo:

1. Sazone el pollo con sal y pimienta.
2. En un wok o sartén, a fuego alto, caliente el aceite y saltee el pollo. Una vez dorado, agregue el cebollino y cocine hasta que se dore. Añada la salsa de soya y el aceite de ajonjolí.
3. Cocine por 1 minuto más y retire del fuego.

### El risotto:

1. En una olla, a fuego medio, caliente la mantequilla, saltee la cebolla y el ajo. Agregue el arroz, mezcle por 30 segundos y añada el caldo de pollo hasta que lo cubra. Mezcle y cuando se seque, vuelva a agregar más caldo. Siga este procedimiento hasta que el arroz esté casi cocinado.
2. Incorpore y mezcle el puré de ayote, la crema dulce, el parmesano; sazone con sal y pimienta. Cocine por 1 minuto más, sirva y coloque el pollo en el centro.