Risotto de ayote con pollo salteado con soya

1 de Diciembre, 2010

Chef: Gustavo Villalobos

Dificultad:	Rinde:	Duración:	Costo:
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.

© 2014 Grupo Nación GN S.A. Todos los derechos reservados.

Todos los contenidos dentro de la dirección en Internet www.saboresenlinea.com son propiedad de Grupo Nación GN S.A.
Está prohibida su reproducción con fines de lucro.