

SALSA THAI.

Ingredientes:

50 ml de aceite de girasol

2 poros (la parte blanca)

1 cda jengibre fresco

500 ml leche de coco

500 ml fumet de pescado

Cáscara de medio limón

1 cda de Agar Agar.

Chile si lo desea.

Sal.

-Calentar el aceite y cocinar el poro en rodajas, (aquí se añade el picante) añadir el jengibre sin piel, cocinar unos minutos a suavizar el poro.

Agregar el fumet de pescado, la leche de coco y la piel del limón.

-cocinamos unos minutos, añadimos el Agar Agar, en forma de lluvia en el líquido caliente y movemos para que se disuelva.

-colar y dejar enfriar.

-Ideal para pescado, marisco.

POLLO THAI.

Ingredientes:

1 K. de pechuga de pollo

1 pimiento rojo

1 pimiento amarillo

1 pimiento verde

500 gr. de piña

2 cebollas

Raíz de jengibre

2 dientes de ajo

Fécula de maíz, cantidad necesaria

4 cucharadas de salsa de soja

½ taza de vino de arroz Chino o jerez seco.

2 huevos batidos ligeramente.

SALSA:

500 ml. de agua

225 gr de salsa cátsup.

¼ taza de vinagre de arroz

8 cucharadas de salsa de soya

8 cucharadas de azúcar

1.5 cucharadas de sal

- Para preparar la salsa, en una sartén calentamos el agua, la salsa catsup, la salsa de soya, el vinagre, el azúcar, la sal y dejamos que reduzca un poco, reservar.
- cortar el pollo en dado grande y los pimientos, la cebolla y la piña.

MARINADO Y REBOZADO:

En un recipiente hondo, colocar el pollo cortado, con la salsa de soya, el vino de arroz y el huevo, mezclamos para que todas las piezas se cubran con el marinado. Dejar reposar en refrigerador 30 minutos a una hora.

- pasamos cada pieza por fécula de maíz y sacudimos el exceso. Todas las piezas deben estar cubiertas, quedan como “amelcochadas”
- Freímos los dados de pollo en suficiente aceite vegetal y retiramos a un papel absorbente.
- en el mismo wok, con poca grasa, es al gusto, saltear el ajo y jengibre, cuando despierten los aromas, agregar de golpe los pimientos, cocinamos moviendo rápidamente un minuto, luego la cebolla y después de unos minutos, añadimos la piña.
- añadimos la salsa y cocinamos unos minutos a fuego alto para que hierva y checar si no le hace falta espesar al guiso, de ser así, añadimos un poco de fécula disuelta en agua.

PECHUGAS DE POLLO CON SALSA DE LIMÓN AMARILLO.

Ingredientes: (4-6 raciones)

- 1 K pechuga de pollo cortada en láminas.
- 2 cdas salsa de soya
- 2 piezas de huevo
- 2 dientes de ajo picado
- 1 trozo de jengibre fresco picado fino
- Fécula de maíz la necesaria.
- Aceite para freír.

SALSA:

Ingredientes:

- 3 cdas jugo de limón
- 2 cdas de miel de agave
- 1.5 cdas azúcar
- Ralladura de 2 limones
- 1 cta de sal
- 1.5 tazas de agua
- 2 ctas fécula de maíz
- 1 cta o menos de salsa de soya para dar color

-MARINADO:

En un bol añadir el pollo, el jengibre, ajo, huevos, salsa soya y revolver muy bien, refrigerar tapado por 30 minutos.

-FREIR:

- sacamos del refrigerador y cubrimos de suficiente fécula, removemos para asegurarnos que todos los pedazos están marinados y cubiertos por la fécula.
- separamos las láminas o trozos de pollo.
- freímos en abundante aceite. Escurrir.

SALSA:

-en un recipiente mezclamos los 7 primeros ingredientes y ponemos al fuego hasta que espese.

-verifique la acidez y añada más jugo de limón, o al revés, más miel.

-para oscurecer un poco la salsa sin que cambie del todo de color, agregue unas gotas de salsa de soya y mezcle.

-para servir, colocamos los trozos de pollo rebozado y bañamos con la salsa de limón.

Acompañar con arroz blanco al vapor y unos cebollines picados.

Me encantan las recetas de la Joven Chef Kwan Homsai, ella es tailandesa, me encontré su sitio en internet y ya he preparado algunas de sus recetas. Pueden buscarla con su nombre.