



pollo a los cinco perfumes

Esta receta de los inmigrados chinos a Malasia se elabora con el polvo de cinco perfumes, una mezcla proveniente de China continental. Su composición de pimienta de Sichuan, de badiana, canela, clavos de olor y fenogreco lo hace combinar con platillos de aves y carnes.



ingredientes para 4 personas

salsa soya

1 cuchara cafetera de polvo de 5 perfumes

2 cucharas cafeteras de azúcar morena

4 dientes de ajo prensados

1 limón pérsico

3 cm de jengibre fresco rallado

6 trozos de pollo

preparación

1. Preparar la salsa mezclando todos los ingredientes y dejar marinar el pollo durante media hora.
2. Dorar en una sartén los trozos de pollo y agregar la salsa. Cocer hasta que el pollo esté en su punto.
3. Servir con arroz basmati ou verduras cocidas al vapor.

A esta receta se le pueden poner las especias/esencias de Jardin Secret:
4 especias en caso de no encontrar las especias Chinas; agregar pimienta gorda

