



pollo ayam taliwang

Ningún viaje a las islas de la Sonda es completo sin la degustación del popular Ayam Taliwang. A primera vista, se trata de un simple platillo de pollo frito... pero desde el primer bocado, la diferencia se nota gracias a la sutil mezcla de especias.



ingredientes para 4 personas

- 3 a 4 chiles piquines
- 4 chalotes, pelados y rebanados en finas rodajas
- 1 cuchara sopera de pasta de camarón
- 1 cuchara sopera de azúcar mascabado
- 1 cuchara cafetera de sal con especias aïnoa de Jardin Secret
- 2 cucharas soperas de aceite vegetal
- el jugo de 2 limones pérsicos
- 1 pollo entero de aproximadamente 1 kilo, cortado en pedazos
- 4 hojas de albahaca picadas

preparación

1. Preparar las salsas moliendo en un molcajete los pimientos, los chalotes, la pasta de camarón, el azúcar y la sal con especias.
2. Calentar el aceite en un wok y agregar la mezcla de especias por 2 a 3 minutos para desarrollar su aroma.
3. Apagar el fuego, agregar el jugo de limón y mezclar bien. Reservar.
4. Poner sal al pollo y dejar reposar por 5 minutos, luego asar por 2 a 3 minutos. Untar las piezas con la mezcla de especias y continuar de asar de 10 a 15 minutos, hasta que están completamente cocidas.
5. Colocar el resto de la salsa sobre el pollo y servir con arroz blanco y las hojas de albahaca.

