



## **pollo con piña y jengibre**

El jengibre es originario de Asia y desde hace siglos forma parte de la medicina china al igual que su gastronomía. Esta raíz con sabor cítrico perfuma deliciosamente cualquier platillo. Hemos aquí la prueba...



### **ingredientes para 6 personas**

- 40 mililitros de salsa soya
- 30 mililitros de vinagre de arroz
- 60 mililitros de brandy
- ½ cuchara cafetera de sal con especias **aïnoa** de Jardin Secret
- 15 centilitros de aceite vegetal
- 20 gramos de fécula de maíz
- 2 cm de jengibre fresco
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 1 pimiento rojo fresco
- 1 kilo de pechuga de pollo
- ½ piña fresca cortada en cubitos

### **preparación**

1. Preparar la salsa para marinar mezclando la salsa soya, el vinagre, el brandy, la sal, el aceite vegetal y la fécula de maíz.
2. Cortar el pollo en dados y ponerlo en la preparación anterior. Dejar reposar en el refrigerador por una hora.
3. Rallar el jengibre y picar el ajo.
4. Rallar las zanahorias, cortar el pimiento en cubitos.
5. Drenar el pollo y sofreírlo en una sartén hasta que esté dorado. Retirar del fuego y en la misma sartén sofreír las verduras con la piña, el ajo y el jengibre. Retirar de la sartén y reservar.
6. Poner a hervir la salsa en la sartén y reducir durante 15 minutos.
7. Agregar el pollo y las verduras y mezclar bien. Dejar cocer por otros 10 minutos antes de servir con un arroz basmati al vapor.

