



Muslo de pollo en salsa hoisin

con arroz basmati y verduras salteadas

Rápido • Cocíname primero
Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

20



Cebolla



Muslos de pollo deshuesados



Jengibre



Salsa hoisin



Salsa de soja dulce



Arroz basmati



Pimiento



Semillas de sésamo blancas

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Colador, cazo con tapa, jarra medidora, sartén mediana, bol pequeño, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Muslos de pollo deshuesados*	280 gramos	560 gramos
Jengibre	½ unidad	1 unidad
Salsa hoisin 3) 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Salsa de soja dulce 11)	2 sobres	3 sobres
Arroz basmati	150 gramos	300 gramos
Pimiento	1 unidad	2 unidades
Semillas de sésamo blancas 3)	8 gramos	15 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua para el arroz	320 ml	640 ml
Agua para la salsa	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	404 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2552/ 610	632/ 151
Grasas (g)	8,0	2,0
de las cuales saturadas (g)	2,0	0,5
Carbohidratos (g)	81,1	20,1
de los cuales azúcares (g)	19,9	4,9
Proteínas (g)	34,3	8,5
Sal (g)	1,8	0,5

Alérgenos

3) Sésamo 11) Soja 13) Cereales que contienen gluten.

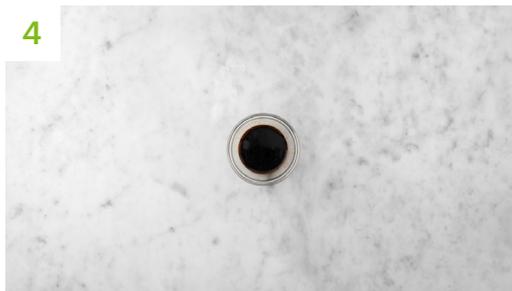
Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.



1 Cocina el arroz

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Llena un cazo con el **agua para el arroz** (ver cantidad en ingredientes), añade el **arroz** y **sal** al gusto y lleva a ebullición con el cazo tapado. Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y deja cocinar 11-13 min, removiendo ocasionalmente. Una vez cocinado, remueve el **arroz** con la ayuda de un tenedor para separar los granos y resérvalo en el cazo tapado.

CONSEJO: Antes de cocinar el arroz, lávalo para retirar el exceso de almidón y que los granos queden sueltos.



4 Prepara la salsa

Mientras tanto, mezcla en un bol pequeño la **salsa de soja dulce** y la **salsa hoisin**. Remueve para que la **salsa** quede homogénea.



2 Prepara los ingredientes

Ralla la mitad del **jengibre** (doble para 4p). Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Córtales en tiras finas de 1 cm de grosor.

CONSEJO: Cuanto más fino sea el corte de la verdura, antes se cocinará.



5 Mezcla los vegetales y el pollo

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio y saltea la **cebolla** durante 2 min. Agrega el **pimiento** y saltea 2 min más. Incorpora el **pollo** y la **salsa** y remueve para que los ingredientes se integren. Agrega el **agua para la salsa** (ver cantidad en ingredientes) y cocina todo junto durante 3-4 min. Agrega ¼ de las **semillas de sésamo** y reserva el resto para decorar el plato. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.

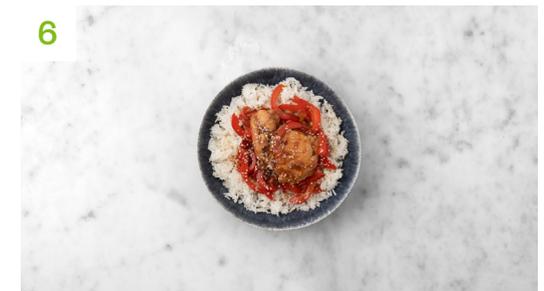
CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.



3 Cocina el pollo

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** y el **jengibre**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se doren. Agrega los **muslos de pollo**, **salpimenta** y cocina a fuego medio 3 min por lado, hasta que se dore. Luego, retira de la sartén y reserva.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



6 Emplata y disfruta

Una vez el **pollo** esté listo, divide el **arroz basmati** en platos y sirve el **pollo** con **salsa hoisin** encima. Espolvorea las **semillas de sésamo** restantes al gusto.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

