

Dakjijim: pollo al estilo coreano con patatas

Tiempo total **50 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **35 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el plato:

- 45 ml** de aceite vegetal
 - 1,2 kg** de muslos de pollo deshuesados, cortados en trozos (aprox. 2 × 2 cm)
 - 30 g** de ajo (6 dientes), finamente picado
 - 200 g** de cebolla, cortada en rodajas finas
 - 400 g** de zanahorias, cortadas en dados (aprox. 2 × 2 cm)
 - 800 g** de patatas, peladas y cortadas en dados (aprox. 2 × 2 cm)
 - 3 g** de guindilla roja seca
 - 600 ml** de caldo de pollo o de verduras
 - 200 ml** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
 - 200 ml** de salsa de ostras
 - 60 g** de azúcar moreno
 - 30 ml** Kikkoman Sesame Oil
- Para la guarnición:**
- 50 g** de semillas de sésamo blanco, tostadas
 - 100 g** de cebolleta, cortada en tiras finas

PREPARACIÓN

Pasos 1

En un wok grande o en una olla amplia, caliente el aceite vegetal y dore los trozos de pollo durante 5–6 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que estén bien dorados.

Pasos 2

Añada el ajo, la cebolla, la zanahoria, las patatas y la guindilla seca. Sofría durante aproximadamente 3 minutos.

Pasos 3

Vierta el caldo, la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, la salsa de ostras y luego añada el azúcar. Lleve a ebullición, reduzca el fuego y deje cocer a fuego suave durante 30–35 minutos, hasta que el pollo esté tierno, las verduras en su punto y la salsa haya espesado.

Pasos 4

Incorpore el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman, mezcle bien y sirva espolvoreado con las semillas de sésamo y la cebolleta.