

Khao Man Gai: arroz con pollo al estilo tailandés

Tiempo total **45 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
4.368 kJ / 1.044 Kcal

Grasas: **22 g** Proteínas: **73,5 g**
Carbohidratos: **129,5 g**

INGREDIENTES

2 porciones

2 cucharadas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
30 g de cebolla roja
15 g de jengibre fresco
5 g de ajo
300 g de arroz
300 ml de agua
1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
3 pellizcos de pimienta negra
400 g de pechuga o muslo de pollo, con piel y sin exceso de grasa
3 cucharadas Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman
2 cucharaditas de salsa de pescado
1 cucharadita de zumo de lima
1 cebolleta
3 ramas de cilantro
1 pepino
3 tomates cherry

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 cucharadas Kikkoman aceite de Sésamo

Toastado - **30 g** de cebolla roja - **15 g** de jengibre fresco - **5 g** de ajo

Corte la cebolla roja y el ajo en láminas finas de unos 1 mm. Corte el jengibre en rodajas de 1 mm de grosor y después en tiras muy finas. Incorpore el Kikkoman aceite de sésamo, la cebolla roja, el jengibre y el ajo en una sartén. Sofría hasta que adquieran un tono dorado. Retire del fuego y pase por un colador para separar el aceite aromatizado de los ingredientes fritos. Reserve por separado.

Pasos 2

300 g de arroz

Lave el arroz y escúrralo bien. Caliente en la sartén el aceite aromatizado colado del paso 1. Añada el arroz y sofríalo suavemente hasta que quede ligeramente translúcido, procurando que no se quemé.

Pasos 3

300 ml de agua - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **3 pellizcos** de pimienta negra - **400 g** de pechuga o muslo de pollo, con piel y sin exceso de grasa

Pase el arroz del paso 2 a una arrocera. Añada el agua y Kikkoman salsa de soja y mezcle ligeramente. Sazone el pollo con la pimienta negra y colóquelo sobre el arroz con la piel hacia arriba. Cocine utilizando el modo de cocción rápida.

Pasos 4

3 cucharadas Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman - **2 cucharaditas** de salsa de

pescado - **1 cucharadita** de zumo de lima - **1** cebolleta - **3** ramas de cilantro
Separe las hojas de cilantro de los tallos. Pique finamente la cebolleta y los tallos de cilantro. Mézclelos con Kikkoman salsa Teriyaki BBQ estilo Coreano, la salsa de pescado y el zumo de lima. Reserve las hojas de cilantro para la presentación final.

Pasos 5

1 pepino - **3** tomates cherry - Hojas de cilantro reservadas

Una vez que el arroz esté completamente cocido, retire con cuidado el pollo de la arrocera. Esponje el arroz suavemente con una espátula, cierre la tapa y déjelo en modo "Mantener caliente" durante 5 minutos. Deje reposar el pollo 5 minutos antes de cortarlo. Mientras tanto, corte el pepino en rodajas y parta los tomates cherry por la mitad. Para servir, reparta el arroz en cuencos, disponga el pollo en rodajas por encima y termine con la cebolla, el jengibre y el ajo fritos del paso 1, junto con hojas de cilantro. Sirva acompañado del pepino, los tomates y la salsa del paso 4.