



Arroz con pollo al jengibre

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 240 g de *Arroz basmati*
- 350 g de *pechuga de pollo*
- *Jengibre*
- 2 Ud. de *Cebolleta*
- 2 Ud. de *Zanahoria*
- 5 Ud. de *Shitake*
- 1 Puñado(s) de *Pasas*
- *Salsa de soja*
- *Mirin*
- *Aceite de coco*

Preparación

Paso 1 - Preparar el pollo

Yo suelo preparar este plato para aprovechar el pollo que utilizo para preparar un caldo de pollo para ramen, pero también podéis usar una pechuga de pollo cruda y saltearla con un poco de aceite de sesamo o aceite de oliva y un chorrito de salsa de soja.

Paso 2 - Cortar verduras

Cortaremos la cebolleta y los shitakes en juliana, la zanahoria en tiras finas y el jengibre lo pelaremos y lo rallaremos.

Paso 3 - Cocer el arroz

Coceremos el arroz en una olla con agua y lo reservaremos.

Paso 4 - Salteado

Añadiremos un poquito de aceite de coco (se puede substituir por aceite de oliva pero el sabor del plato variada un poquito) añadiremos todas las verduras para saltearlas 2 o 3 minutos, sin dejar que se hagan demasiado, tienen que quedar crujientes, ahora añadimos la salsa de soja y el mirin (si no tenemos podemos usar sake u otro vino dulce. para terminar añadiremos el pollo y las pasas y lo dejaremos salteando un minuto más.

Ahora servimos el arroz en un cuenco y encima servimos el salteado que hemos preparado.