www.lavidaesdukce.net

Amo la comida asiática, me encantan sus sabores y aroma, bien condimentada pero equilibrada a la vez, esta receta es entretenida y deliciosa, repleta de sabor, ideal para un día lunes como hoy, queda todo una semana y es necesario regalonearse desde el principio para llegar al domingo!

Esta receta es muy simple, es solo mezclar diferentes salsas, los nombres de las salsas a veces nos intimidan pero la verdad es que en todos los supermercados las tienen, son mucho más accesibles de lo que uno se imagina.

Un plato de comida, saludable, calentito que desborda sabores increíbles, van a partir la semana de una manera excelente si comen este plato hoy en la noche, además sacaran aplausos se los aseguro!

Tallarines de Arroz con Pollo Thai a la Albahaca

Receta

- 1 paquete de tallarines de arroz
- 500 gramos de pechuga de pollo deshuesada cortada en cubos
- 1/4 taza de salsa de ostras
- 1/4 taza de salsa de soya
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
- 1 cucharada de sriracha
- 1 tazas de albahaca tailandesa fresca o albahaca regular
- 1 paquete de 80 gramos de castañas de caju

En un bol poner el pollo y mezclar con la salsa de ostras y la salsa de soya, dejar marinar el pollo 10 minutos.

Calienta una sartén grande o wok a fuego medio. Añadir 1 cucharada de aceite de sésamo, agregar el ajo, el jengibre y la sriracha, freír por 30 segundos. Agregar la otra cucharada de aceite de sésamo y el pollo sin la marinada. Sofríe a fuego medio-alto hasta que esté bien cocido, aproximadamente 5 minutos. Mientras el pollo se hace, cocinar los tallarines de arroz según las instrucciones del paquete, cuando este listo el pollo agregar los tallarines y la marinada para humectar. Mezclar bien, apagar el fuego y agregar la albahaca y las castañas de caju, revolver y servir de inmediato.