



Pollo en salsa de cacahuetes estilo satay con chili verde sobre arroz basmati

Fácil y rápido **Picante opcional** • Cocínalo primero

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

20



Pechuga de pollo troceada



Mantequilla de cacahuete



Lima



Salsa de soja dulce



Leche de coco



Arroz basmati



Chili verde

De tu despensa: sal y pimienta, agua, azúcar, ajo.



Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Bandeja de horno con papel de horno, bol, colador, cazo con tapa, jarra medidora, bol para mezclar, papel film, cazo, varillas, rallador fino.

1) Cacahuates 11) Soja.

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



Cocina el arroz

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Llena un cazo con el **agua** (ver cantidad en ingredientes), añade el **arroz** y **sal** al gusto y lleva a ebullición. Cuando hierva, baja a fuego medio-bajo y tapa el cazo. Cocina 11-13 min y remueve de vez en cuando. 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.



Cocina el pollo

Coloca el **pollo** y el **marinado** en una bandeja de horno con papel de horno y repártelo bien en una sola capa. Hornea en el estante superior durante 15 min, hasta que esté bien cocinado en el interior. Dale la vuelta a mitad de cocción.



Marina el pollo

En un bol mediano, agrega la **pechuga de pollo troceada**, la mitad de la **salsa de soja dulce**, la mitad de la **mantequilla de cacahuete**, $\frac{1}{3}$ de la **leche de coco**, el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y una pizca de **sal**. Remueve para cubrir el **pollo**, tapa con papel film y deja marinar en la nevera hasta el paso 4. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Reduce la salsa

En un cazo, agrega la **salsa de cacahuete** que has preparado y cocina a fuego medio durante 4-5 min, hasta que se reduzca y espese. Ralla la piel de media **lima** y reserva. Fuera del fuego, agrega el zumo de media **lima** (doble para 4p) a la **salsa**, remueve y **salpimienta** al gusto. Retira las semillas del **chili**, luego, corta la mitad (doble para 4p) en rodajas muy finas.

RECUERDA: Lávate bien las manos después de manipular el chili.

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



Prepara la salsa de cacahuete

Mientras el **pollo** se marina, pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol, mezcla el resto de la **leche de coco**, de la **mantequilla de cacahuete** y de la **salsa de soja dulce**, el **azúcar para la salsa** (ver cantidad en ingredientes), el **ajo** y una pizca de **sal**. Remueve hasta que quede una **salsa** homogénea.



Emplata y disfruta

Sirve el **arroz basmati** en la base de los platos y coloca el **pollo satay** encima. Cubre el plato con la **salsa de cacahuete** y decora con **chili verde** al gusto y la **ralladura de lima**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

¡Recíclame!

