|  |
| --- |
| *Semana 2. Yakitori/ Teriyaki* |
| *E* | ***TIPO:*** | *Entrada* |
| ***TÉCNICA:*** | *Sellado / vapor* |
| ***TEMPERATURA:*** | *Caliente*  |
| *INGREDIENTES:* | ***ELABORACIÓN:*** | ***UTENSILIOS:*** |
| * Pechuga de pollo 0.2 kg (se puede utilizar también muslos de pollo)
* 4 und palos para brocheta
* Cebolla de verdeo 0.15 kg (se puede remplazar por cebolla blanca larga)
 | 1. Cortar el pollo en cubos grandes y la cebolla de verdeo en secciones de 2 a 3 cm.
2. Se va alternando en el palo de la brocheta entre el pollo y la cebolla, luego sal pimentamos y reservamos. (los palos de brocheta deben estar previamente remojados en agua fría, para que no se quemen en la cocción del pollo.
3. En un sarten caliente colocamos un poco de aceite y sellamos las brochetas.
4. Una vez que esté sellado el pollo y sin aceite en el sarten agregamos un poco de agua para generar vapor y tapamos el sarten esperando hasta que se termine de cocinar el pollo.
5. Una vez listo el pollo pintamos con la salsa las brochetas con la salsa teriyaki y dejamos unos minutos en la sarten para que se carameliza la salsa en las brochetas.
 | * Tabla para cortar pollo y vegetales
* Cuchillo
* Sartén
* Tapa para sartén
 |
| * Sake 0.12 lt (se puede utilziar cualqueir vino blanco)
* Mirin 0.08 lt ( se puede remplazar por vinagre blanco u otro vinagre)
* Salsa de soya 0.15 lt ( se puede utilizar la salsa oriental especial)
* Azucar 0.15 kg
* Jengibre 0.025 kg
* Manzana verde 1 und (roja)
* Cebolla paiteña 0.05 kg (perla)
* Aceite vegetal 0.1
* Sal y pimienta C/N
 | 1. Se pela el jengibre y se corta en cubos medianos
2. La manzana verde se la corta en cuartos y estos en secciones
3. A la cebolla se la corta por la mitad y sacamos las capas
4. En una olla pequeña ponemos todos los ingredientes de la salsa y dejamos que se cocine hasta que la salsa tenga una consistencia nape, colamos la salsa y reservamos.
 | * Tabla para cortar
* Cuchara
* Cuchilllo
* Olla pequeña
* Batidor de mano
 |
| Acabado y presentación: | 1. En un plato colocamos las brochetas de pollo, junto a la salsa y servimos
 |  |
|  |
| Fuente: Recetas de cocina asiática de la clase de Kendall de la Escuela de Gastronomía de la UDLA |
|  |