



Pollo tepanyaki con salsa especial de ajonjolí

Por Chef: Fernando Silva

PREPARACION

30 min

DIFICULTAD

Fácil

PORCIONES

4-6 porciones

CATEGORIA

Comida Japonesa

Ingredientes

4 pechugas de pollo sazonadas con sal y pimienta
2 cebollas blancas cortadas tamaño bocado
1 caja de champiñones
8 calabazas cortadas a la mitad y luego trozos
8 zanahorias cortadas a la mitad y luego en trozos
Ajonjolí negro

SALSA DE AJONJOLÍ:

1 ½ cucharada de aceite de oliva
Zumo de 1 limón
1 taza de salsa ponzu (aminos ¾ taza, zumo 4 limones, zumo de 2 naranjas, 3 cucharadas vinagre de arroz)
5 cucharadas de tahini (opcional)
Jengibre y ajo misma cantidad picados

Preparacion

1. Licuar todos los ingredientes del apartado de salsa.
2. Sellar el pollo en un wok con aceite, retirar y reservar.
3. En el wok agregar aceite y cocinar: cebolla y champiñón, seguido de calabaza y zanahoria. Deben quedar crujientes.
4. Agregar pollo, agregar ajonjolí.
5. Servir acompañado de salsa de ajonjolí.