

Receta

5. Arroz Chino



Duración

45 min.



Web

[El Comidista](#)



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 6 Alitas de Pollo
- 3 Ajos
- 100 gr Arroz Basmati
- Vermú
- 450 ml Caldo
- 15 gr Jengibre
- Sal
- Limón
- Naranja
- Salsa Agri dulce
- Nata
- Huevo
- Maicena
- Cebollino
- Salchichón
- Azafrán
- Salsa de Soja

Preparación

- 1.-** En una cazuela apta para el horno, pelar y aplastar los ajos. Rehogar con el jengibre.
- 2.-** Añadir el arroz, sazonar y añadir un chorrito de vermouth, el caldo y sal. Cuando hierva, tapar con albal y meter 14 minutos al horno a 220°C. Sacar y meter al frío.
- 3.-** Para la salsa agri dulce, piel de limón y naranja, ají y a fuego lento junto con la salsa.
- 4.-** Vaporera para las alitas. 20 minutos. Cortar extremos los huesos y deshuesar. Meter en un bol las alitas, vermouth, chorrito nata, huevo y maicena.
- 5.-** En otro bol, huevos, azafrán. Sartén a fuego medio con aove y echamos los huevos sin que cuaje y añadir el arroz, salchichón, cebollino, sal y chorrito de soja.
- 6.-** Alitas pasar por maicena y freír a fuego medio alto. Añadir al arroz.

Consejos: