POLLO
A LA NARANJA

Ingredientes:

- 1 huevo
- 1 taza de agua
- 1 bolsa con una taza de harina
- 1 cucharadita de ajo
- 3 cucharadas de cebolla
- 1 cucharadita de salsa de soya
- 1 cucharada y media de Natuvia Granulado
- 1 cucharadita de jengibre
- 1 cucharadita de vinagre
- 1 taza completa de jugo de naranja
- Fécula de maíz
- Ajonjolí tostado
- Sal
- Pimienta
- Aceite

Preparación:

1- Partí la pechuga en pequeños trozos. Reservá.
2- Añadí en un bowl 2 tazas de harina, 1 huevo, 1 taza de agua, sal y pimienta al gusto. Revolvé hasta que quede una mezcla suave y dejala a un lado.
3- Llevá a una bolsa con una taza de harina los pedacitos de pechuga. Cerrala muy bien y revolvé los ingredientes.
4- Pasá los pedacitos de la pechuga por la mezcla del paso 2 e inmediatamente llevalo al aceite caliente.
5- Freí hasta que queden bien doraditos y llevalos a una sartén.
6- En esa sartén, antes de incorporar los trocitos del pollo, añadile aceite, 1 cucharadita de ajo, 3 cucharadas de cebolla y mezclás.
7- Luego, incorporá 1 cucharadita de salsa de soya, 1 cucharadita y media de Natuvia Granulado, 1 cucharadita de jengibre, 1 cucharadita de vinagre, 1 taza completa de jugo de naranja. Mezclá 2 tazas de agua con 2 tazas de fécula aparte para espesar la salsa, añadila y colocá ajonjolí tostado.
8- ¡Es el momento de fusionar sabores! Agregá el pollo, revolvé con la salsa y listo.