

Pollastre agrađolç amb anacards

Aquesta és la meva primera entrada en el blog. Perquè he triat aquesta recepta?

Doncs.... perquè a part de ser molt senzilla de realitzar està molt saborosa.

Ja m'ho diràs



INGREDIENTS:

- 60 gr d'oli d'oliva verge extra
- 800 gr de cuixes de pollastre desossats, sense pell i tallats en trossos (6 cuixes)
- Sal
- Pebre molt
- 60 gr de salsa de soia
- 60 gr ketchup o tomàquet fregit
- 100 gr anacars
- 2 cullerades de melmelada de taronja amargant

- 1 cullerada de maicena per espessir la salsa

PREPARACIÓ:

1. Escalfa en el got l'oli **5 minuts, Varoma o 120º, en velocitat 1**. Mentre, en un plat, salpebra el pollastre lleugerament.
2. Quan l'oli hagi arribat a la temperatura màxima, programa **10 minuts, Varoma (per TM31) o 120º(per TM5), gir a l'esquerra i velocitat cullera** i aneu tirant el pollastre en el got pel bocal. Així no s'enganxaran les fulles i es mouran amb més facilitat.
3. Incorpora la salsa de soia, el ketchup o tomàquet fregit, els anacards, la melmelada de taronja amarga i una cullerada de maicena que ens ajudarà a espessir la salsa. Mescla una mica i programa **5 minuts, Varoma o 120ºC, gir a l'esquerra i velocitat cullera**.
4. Passa-ho a una safata o una paella i mantingues calenta mentre fem l'arròs de guarnició.