

# Receta de MUSLOS DE POLLO ESTILO HAWAIANO

## INGREDIENTES

Muslos de pollo	4 pzas
Aceite de soya	30 ml
Cebollitas cambray con rabo	4 pzas
Ajo	1 diente
Piña	3 rebanadas
Pimiento verde	1 pza
Pimiento rojo	1 pza
Salsa Valentina	20 ml
Consomé de pollo	200 ml
Jugo de piña	300 ml
Fécula de maíz	2 cdas
Sal	c/n
Pimienta blanca	¼ cda
Arroz Basmati	150 gr
Agua	300 ml
Vinagre de arroz	2 cdas
Azúcar	1 cda

## EQUIPO

- Sartén grande
- Tabla para picar vegetales y pollo
- Cuchillos
- Espátulas
- Olla con tapa

## PROCEDIMIENTO

- 1 Cortar los muslos de pollo en cubos medianos, salpimentar y reservar.
- 2 Limpiar y cortar los pimientos en julianas de ½ cm.
- 3 Picar finamente la cebolla y el ajo, mantenerlos por separado. Cortar los rabos de la cebolla en rodajas y reservar.
- 4 Cortar la piña en cubos medianos.
- 5 Disolver la fécula de maíz en 50 ml de jugo de piña.
- 6 En una olla calentar el aceite y dorar ligeramente el pollo, agregar la cebolla y saltear hasta que esté transparente. Agregar el ajo y saltear 1 min. Agregar los vegetales, jugo de piña y consomé de pollo, dejar cocer hasta que los pimientos estén suaves.
- 7 Agregar la salsa Valentina y fécula de maíz disuelta, mover muy bien y dejar hervir hasta que espese.
- 8 **Para el arroz:**  
Colocar el arroz en un colador y enjuagar muy bien retirando el exceso de almidón, poner en una olla con el agua, azúcar y vinagre de arroz, dejar cocer a fuego mínimo hasta que esté cocido.
- 9 **Para servir:**  
Colocar una cama de arroz y poner encima el pollo, espolvorear con las rodajas de rabo de cebolla.

### IMPORTANTE:

Recuerda refrigerar la proteína hasta utilizarla así como lavar y desinfectar las frutas y verduras antes de utilizarlas.

