



## POLLO TERIYAKI



### INGREDIENTES:

#### Salsa teriyaki:

60gr. salsa soja  
60gr. Vino blanco, Sake o Mirin  
60 gr. agua  
1 cucharadita jengibre molido  
2 cucharas azúcar moreno  
1 cuchara maicena  
1 cuchara vinagre módena

800 gr. pollo (sin hueso ni piel, cortado a tiras)

### PREPARACIÓN:

#### Salsa teriyaki:

Echar todos los ingredientes en el vaso y programar **10 min. 90 vel 2**.  
Reservar en un vol.

Una vez la salsa se haya enfriado, incorporar el pollo y dejar macerar en la nevera un mínimo de 1 hora.

Echar todo el contenido del vol en el vaso y programar **7 min. Varoma Giro inverso Vel. Cuchara**. Sin poner el cubilete.

### COMENTARIOS/TRUCOS:

Si utilizamos muslo de pollo , programar **3 min.** más