

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