



## POLLO EMPANIZADO CON AJONJOLÍ Y REDUCCIÓN DE SALSA DE SOYA

### Ingredientes:

• 2 chiles serranos • ¼ de cebolla • 1 diente de ajo • 2 limones, sólo el jugo • ½ taza de cilantro limpio • 2 cucharadas de jugo sazonador • 1 cucharada de azúcar • Sal y pimienta al gusto • 4 milanesas de pechuga de pollo • 2 huevos batidos • ¼ de taza de pan molido • ½ taza de ajonjolí • ¼ de taza de aceite para freír SALSA: • 1 ½ tazas de salsa de soya • ¼ de cucharadita de jengibre en polvo • ¼ de taza de azúcar • 2 cucharadas de agua

### Procedimiento:

1. Licúa los chiles, la cebolla, el ajo, el jugo de limón, el cilantro, el jugo sazonador y el azúcar. Marina con esta mezcla las milanesas de pollo durante 20 minutos en el refrigerador. 2. Mezcla el pan molido y el ajonjolí, salpimenta las milanesas de pollo y pásalas por el huevo batido, después por el pan molido y el ajonjolí, cubre perfectamente. Calienta el aceite y fríe las milanesas por ambos lados hasta que estén ligeramente doradas y bien cocidas. Reserva. 3. Para la reducción, calienta la salsa de soya con el jengibre, el azúcar y el agua, deja cocinar a fuego bajo, moviendo constantemente hasta que reduzca. 4. Sirve las milanesas de pollo con la reducción de salsa de soya y ofrece.

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Tiempo de preparación:</b> | 25 minutos |
| <b>Grado de dificultad:</b>   | Fácil      |
| <b>Porciones:</b>             | 4          |