

# Receta Pollo sriracha

Porciones 2

## Ingredientes

Pechuga de pollo: 500g\*

Espárragos: 250g

Pimienta blanca: 1 cda

Aceite de sésamo: 1 cda

Maicena: 5g

Jengibre: 10g

Sal

\*Contramuslos deshuesados de pollo

Sriracha: 60g

Salsa de soja: 2 cda

Vinagre: 1 cda

Miel: 25g

Ajo: 2 dientes

Semillas de sésamo

Aceite

## Instrucciones

- Saltear los espárragos en poco aceite, añadiendo al final el aceite de sésamo y la pimienta blanca y retirar
- Cortar el pollo en trozos de bocado y cocinar a fuego medio (echado más aceite si es necesario)
- Mezclar en un bol la sriracha, soja, vinagre, miel, maicena y el ajo y jengibre rallados
- Juntar todo en la sartén y cocinar hasta reducir la salsa (que quede ligeramente espesa)
- Echar semillas de sésamo por encima