

## Ingredientes

Pechuga de pollo: 500g

Ajo: 2 dientes

Salsa de soja: 5 cda

Levadura química: 1 cdta

Harina: 1 cdta

Azúcar: 2 cda

Sal

Maicena

,  
,  
,  
,  
,  
,  
,  
,  
,  
,  
,  
,

Clara de huevo: 1

Miel: 2 cda

Ketchup: 2 cda

Vinagre: 1 cda

Aceite de sésamo: 1 cda

Semillas de sésamo

Pimienta

Aceite

## Instrucciones

- Cortar el pollo en trozos de bocado y marinar en el ajo rallado, 2 cda de soja, levadura química, harina, la clara de huevo y salpimentar
- Rebozar el pollo en maicena, freír en aceite y retirar
- Por otro lado, mezclar en una olla el azúcar, 3 cda de soja, la miel, el ketchup, el vinagre y 3 cda de agua y cocinar a fuego suave hasta que espese ligeramente
- Echar el aceite de sésamo sobre el pollo e integrar
- Echar el pollo en la salsa y poner por encima las semillas de sésamo