

## Ingredientes

**Contramuslo deshuesado de pollo: 500g**

**Chili coreano en polvo: 1 cda**

**Gochujang: 1 cda**

**Salsa de ostras: 1 cda**

**Aceite de sésamo tostado: 1/2 cda**

**Cebolleta: 3**

**Caldo de pollo: 250ml\***

**\*Aqua**

**Arroz redondo: 200g**

**Ajo en polvo: 1/2 cda**

**Salsa de soja: 1,5 cda**

**Mirin: 1 cda**

**Cebolla: 1/2**

**Ajo: 3 dientes**

## Aceite

## Instrucciones

- **Marinar 2h** el pollo con el chili, ajo, gochujang, soja, salsa de ostras, mirin y aceite de sésamo
- **Por otro lado, lavar bien el arroz y sumergir en agua al menos 30 min**
- **Picar fino la cebolla, el ajo y las cebolletas (separar la parte blanca de la verde)**
- **En una olla, marcar el pollo con todo en marinado a fuego fuerte 2 min por lado y retirar**
- **En el marinado que se queda en la olla, sofreír las verduras (reservar la parte verde de la cebolleta) hasta que transparenten (unos 4 min )**
- **Añadir el arroz y remover durante 1 min para integrar todo**
- **Echar el caldo, remover todo bien rascando el fondo y, cuando borbotee, poner el pollo por encima de todo sin sumergirlo**
- **Cocinar tapado 15 mins a fuego suave**
- **Sin destaparlo, sacar la olla del fuego y dejar reposar 10 min**
- **Echar la parte verde de la cebolleta por encima de todo**