

Pollo con piña, al estilo chino

Ingredientes

- 500 gramos de pechuga o muslos de pollo deshuesados
- 150 gramos de harina
- 1 huevo
- 160 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 lata de piña en su jugo de 840 gramos
- El jugo de la lata de piña, unos 300 mililitros
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharaditas de harina fina de maíz
- Aceite de oliva virgen extra

En un recipiente amplio ponemos la harina, el agua, el huevo y la sal, mezclamos muy bien. Introducimos en esta mezcla el pollo cortado en trozos pequeños. Lo movemos para que se impregne bien y lo guardamos en el frigorífico, unos 15 o 20 minutos. Pasado este tiempo, freímos los trozos de pollo en aceite bien caliente, hasta que estén dorados. Sacamos, dejamos sobre papel de cocina absorbente y reservamos.

En una cacerola o si tenéis un wok, ponemos el jugo de la lata de piña, el vinagre de arroz, la soja, el azúcar moreno y la harina fina de maíz, mezclamos y ponemos al fuego, no dejamos de remover hasta que comience a espesar. En este momento incorporamos la piña cortada en trocitos y el pollo frito. Mezclamos uno o dos minutos y listo para servir nuestro delicioso **pollo con piña al estilo chino**.

Contesta a las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo se llama la receta?
2. ¿Es un plato que se sirve frío o caliente?
3. ¿En qué momento de la comida se podría tomar? ¿Como entrante (antes de plato principal), como plato principal o como postre? ¿Por qué?
4. Según los ingredientes que lleva, ¿te parece un plato saludable? ¿Por qué?
5. ¿Te recuerda a alguna receta que tú hayas probado o cocines en casa? ¿A cuál?
6. ¿Te gustaría probarlo? ¿Por qué?
7. ¿Según los pasos que tiene la receta, te parece un plato fácil o difícil de hacer? ¿Por qué?