Satay de pollo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para el marinado:
- 1 pechuga de pollo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de jengibre rallado fresco
- 3 pimientas de cayena
- 1 cucharadita de cilantro
- 1 chorrito de salsa de soja
- El zumo de 1/2 lima
- Un chorrito de aceite de oliva
- Para la salsa de cacahuete:
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de agua
- 100 ml de leche de coco
- 1 y 1/2 cucharaditas de azúcar moreno
- Una pizca de canela
- 3 pimientas de cayena
- El zumo de 1/2 lima
- 3 cucharaditas de mantequilla de cacahuete

Preparación:

Paso 1

En un recipiente ponemos la cebolla y el ajo picado, añadimos la salsa de soja, el aceite y el zumo de la lima. Rallamos el jengibre, picamos el cilantro. Quitamos las semillas a la cayena y picamos la piel, la añadimos.

Troceamos la pechuga en dados y los añadimos también. Removemos para que se mezcle todo y dejamos macerar 24 horas. Una vez pasadas las 24 horas sacamos la carne del macerado, la ensartamos en los pallillos de brocheta y nos ponemos con la salsa. Picamos la cebolla y el ajo y los pochamos en una sartén con aceite, cuando esté blandita le quitamos el aceite y añadimos la mantequilla de cacahuete, la leche de coco y el agua. Removemos hasta que se haga una crema. Añadimos el azúcar, la canela y la cayena (sin semillas). Dejamos reducir, le quitamos la cayena y pasamos por la batidora. Añadimos el zumo de lima y volvemos a batir. Embadurnamos la carne con la salsa y la ponemos en la plancha con un chorrito de aceite, le vamos dando vueltas para que se dore por todos lados. Acompañamos con la salsa sobrante.