



Tortitas, sándwiches de atún y pollo de pimienta

Pollo con pimienta negra acaramelado

Comensales: 4

Tiempo para preparar: 10 minutos

ingredientes

- 2/3 tazas de azúcar moreno
- 1/3 taza de condimento de pescado
- 1/3 taza de vinagre de arroz
- 1/2 taza de agua
- 2 cucharitas de ajo rallado
- 2 cucharitas de jengibre rallado
- 2 cucharitas de pimienta
- 1 o 2 chiles tailandeses (a tu gusto)
- 2 cucharas de aceite vegetal
- 2 chalotes, rebanados finamente
- 2 libras de pechuga de pollo orgánico, sin hueso, cortado en pedazos pequeños
- 2 cucharas de cilantro cortado

preparación

En un bol pequeño, mezclar el azúcar, el condimento de pescado, el vinagre, el agua, el ajo, el jengibre, la pimienta y el chile.

En una sartén grande, calentar el aceite a fuego medio-alto y cocer los chalotes hasta que estén blandos y dorados, aproximadamente tres minutos. Introducir el pollo y dorarlo durante un minuto. Agregar la mezcla de azúcar y dorar a fuego vivo hasta que esté totalmente cocido, aproximadamente 6 minutos. Echar el cilantro.