



Pollo en freidora de aire estilo Thai: el truco de la salsa de cacahuete que se hace viral

Receta para 4

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 500 g Pechuga de pollo | ☐ cucharadita Jengibre en polvo |
| ☐ 3 cucharadita Crema de cacahuete | ☐ Ajo en polvo |
| ☐ 2 cucharadas Salsa de soja | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 1 chorrito Zumo de limón | ☐ 1 pizca Pimienta negra |
| ☐ 1 cucharadita Miel | ☐ 10 ml Aceite de oliva virgen extra |
-

PREPARACIÓN

1. Corta las pechugas de pollo en dados uniformes de unos 3 centímetros para asegurar una cocción pareja. Inserta cada trozo en una brocheta pequeña de madera para formar las piruletas.
 2. En un cuenco mediano, prepara la marinada mezclando la crema de cacahuete, la salsa de soja, el zumo de limón, la miel y las especias hasta obtener una crema homogénea.
 3. Pincela generosamente cada piruleta de pollo con la mezcla anterior, asegurándote de que queden bien cubiertas por todos sus lados para que el sabor penetre bien en la carne.
 4. Coloca las brochetas en el cestillo de la freidora de aire, previamente pincelado con un poco de aceite de oliva, evitando que se toquen demasiado entre ellas.
-

5. Cocina a 190°C durante unos 10-12 minutos, dándoles la vuelta a mitad del proceso para que se doren de forma uniforme y la salsa de cacahuete caramelice ligeramente.