

Pollo con especias



Ingredientes:

- 1 pollo de un kilo y medio
- 1/2 litro de salsa de soja
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 2 trozos de corteza de mandarina
- 1 anís estrellado
- Sal y especias

Preparación:

Lavar el pollo con agua fría, secarlo con papel de cocina, quitar los trozos de grasa del interior y meterlo en un recipiente grande, que no sea de metal junto con el jengibre y la salsa de soja. Dejarlo en adobo y cubrirlo durante 4 horas dándole la vuelta de vez en cuando.

Colocar una rejilla pequeña en el fondo de una cacerola y verter agua hasta el nivel de la rejilla y poner el pollo encima. Dejarlo hasta hervir y taparlo bien y dejarlo. Cocer al vapor a fuego lento durante 15 minutos.

Apagar el fuego y dejarlo reposar tapado durante 20 minutos.

Pasarlo a un cuenco. Lavar la cacerola y forrala con 3 o 4 trozos de papel de aluminio.

Machacar la corteza seca y el anís estrellado en un mortero hasta que tengan el tamaño de migajas de pan. Añadir el polvo de cinco especias y el azúcar. Esparcir la mezcla sobre el papel de aluminio.

Pollo con especias

Volver a colocar la rejilla en la cacerola y el pollo encima. Poner el fuego a media intensidad y cuando la mezcla de especias empieza a humear, tapar la cacerola.

Bajar al mínimo el fuego y ahumar el pollo durante 20 minutos.

Sacar el pollo y cortarlo.