



Quinoa salteada con pollo satay al estilo tailandés y salsa de maní



Chef Lorenzo Rosso (Tailandia)

Porciones: **4**

Ingredientes:

Para la quinoa salteada

½ taza de quinoa blanca
1 ½ tazas de caldo de pollo
2 cdas de cebolla, finamente picada
1 cda de zanahoria, en cubitos
1 cda de pepino, en cubitos
2 cdas de mantequilla
2 cdas de hojas de cilantro
Sal kosher

Para las brochetas de pollo satay

450 g de pechuga de pollo
1 cda de curry en polvo
2 cdas de leche de coco light
1 cda de azúcar
1 cda de salsa de pescado

Para la salsa de maní

3 cdas de maní molido
1 cda de pasta de curry rojo
1 cda de aceite vegetal
1 cda de salsa de pescado
2 cdas de azúcar de palma
3 cdas de leche de coco light

Preparación:

- Lave la quinua.
- Derrita la mantequilla a fuego lento en una cacerola de fondo grueso.
- Pique finamente la cebolla, corte en cubitos la zanahoria y el pepino. Agréguelos a la olla y cocine por unos minutos, o hasta que la cebolla esté transparente.
- Añada el caldo de pollo, sal al gusto y deje hervir.
- Poco a poco agregue la quinua y baje el fuego dejándolo muy bajo.
- Cubra la olla y cocine por unos 15 minutos o hasta que todo el líquido se haya absorbido.
- Cuando la quinua esté completamente cocida se desarrollarán los pequeños gérmenes de las semillas de quinua.
- Retire la olla del fuego y deje reposar, tapada, durante 5 minutos.
- Añada el cilantro justo antes de servir.
- Paralelamente prepare los satay de pollo. Para ello corte el pollo en tiras finas y marínelo con curry, leche de coco, azúcar y salsa de pescado.
- Elaborar los satay ensartando las rodajas de pollo con la ayuda de unos de pinchos de bambú.
- Áselos hasta que estén bien hechos, asegurándose de mantenerlos jugosos y húmedos en el interior.
- Para prepara la salsa de maní comience calentando el aceite vegetal a fuego lento en una cacerola de fondo grueso.
- Agregue la pasta de curry y remueva durante un minuto.
- Añada los maníes y la leche de coco. Cocine a fuego lento hasta que la salsa se haya reducido a la mitad.
- Sazone al gusto con azúcar de palma y salsa de pescado.
- Sirva colocando la quinua salteada en un plato grande, rodeado con los pinchos de pollo. Deje caer encima cilantro fresco. Sirva la salsa de maní como acompañamiento.

