

WILLIAMS SONOMA

Año Nuevo Lunar

INGREDIENTES:

PREPARACIÓN:

POLLO AGRIDULCE CON ARROZ

- 600 g de pechuga y muslos de pollo sin piel ni hueso
- 3 huevos
- 1 tz de harina
- 2 tazas de aceite
- 2 frascos de salsa sticky sweet Williams Sonoma
- 1 cdita de vinagre de arroz
- 1 tz de arroz blanco cocido al vapor
- Cebollín c/s
- Ajonjolí blanco tostado c/s
- Ajonjolí negro tostado c/s
- Salsa savory soy Williams Sonoma c/s

1. Cortar las pechugas y muslos en cubos medianos. Reservar.
2. En un bowl batir los huevos mientras tanto en otro colocar la harina.
3. Rebozar el pollo en cubos primero en harina, posteriormente en huevo y por último en harina una última vez.
4. En una olla profunda calentar el aceite a fuego medio, posteriormente freír el pollo rebozado con anterioridad.
5. En otro sartén, calentar la salsa sticky sweet Williams Sonoma junto con un poco de agua y el vinagre de arroz. Hervir a fuego bajo por 5 minutos hasta que espese.
6. Una vez que las pechugas estén fritas, escurrirlas con ayuda del colador SS Williams Sonoma y agregarlas a la salsa agridulce.
7. Para terminar, llenar el bowl de arroz blanco cocido al vapor y colocar pollo agridulce al gusto. Espolvorear con cebollín fresco picado y ajonjolí blanco y negro.
8. Se puede acompañar con salsa savory soy Williams Sonoma al gusto.

SALMÓN SPICY ORIENTAL

- 4 filetes de salmón con piel
- 6 cdas sazónador Jean-Georges Vongerichten siracha picante Williams Sonoma
- 2 cucharadas de miel de mezquite Ceimayá
- Aceite de oliva c/s
- 100 g de espárragos verdes
- 100 g de brócoli
- 1 zanahoria laminada

1. Marinar una noche antes los filetes de salmón con la sriracha picante Williams Sonoma mezclada con la miel de mezquite Ceimaya en refrigeración y tapados con plástico film para evitar que se impregne de otros aromas.
2. Calentar una sartén de acero inoxidable a fuego medio y colocar aceite de oliva (se puede usar aceite de ajonjolí para potenciar el sabor tostado) y colocar los salmones con la piel hacia abajo para que se dore.
3. Cocer al término deseado (el término ideal es sellado para evitar que el salmón quede seco).
4. Retirar de la sartén y acompañar con verduras al grill con salsa savory soy Williams Sonoma y ajonjolí tostado.

