



# Pollastre a la *gongbao*

Plat de la Xina

## Ingredients

### Principals

- Pit de pollastre
- Cogombre
- Pastanaga
- Cacauets secs
- Bitxo
- Pebre de Sichuan
- Salsa de mongetes

### Per a marinar

- Salsa de soja
- Sal
- Clara d'ou
- Midó
- Oli de sèsam
- Vi de cuina

### Per a la salsa

- Vinagre
- Sucre blanc
- Salsa d'ostres
- Vi de cuina
- Mel
- Aigua
- Ceba tendra
- All
- Oli de sèsam
- Midó

## Elaboració

1. Trossegem un pit de pollastre en daus petits.
2. El marinem durant 30 minuts.
3. Tallem el cogombre, la pastanaga i el bitxo a trossos petits.
4. En un bol, ho afegim tot i ho remenem.
5. A banda, sofregim els cacauets a foc lent, els salem i els deixem refredar.
6. Escalfem l'oli, enrossim el pollastre uns deu segons, l'escorrem i en reservem l'oli.
7. Escalfem l'oli un altre cop i abaixem el foc. Hi aboquem el pebre de Sichuan, el bitxo i la salsa de mongeta fins que es torni vermell.
8. Hi afegim la pastanaga i el cogombre. Apugem el foc i ho deixem coure fins que estigui ben tou.
9. Hi afegim la salsa i els cacauets. Sofregim a foc viu.
10. Emplatem.