



**INGREDIENTES:**

- 70 gramos de aceite de oliva
- 900 gramos de contra muslos de pollo sin piel y si huesos, ya limpio cortado a tiras
- 1 pellizco de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra en polvo
- 30 gramos de salsa de soja
- 60 gramos de almendras tostadas o fritas limpias de sal

- 70 gramos de ketchup
- 4 gotas de tabasco
- 1 chorrito de caramelo líquido
- 1 cucharada de postre de harina maicena clásica



### ELABORACIÓN:

1. Poner el aceite en el vaso de Thermomix, y **calentar 7 minutos, a temperatura 120 grados, velocidad 1.**
2. Mientras tanto, cortar el pollo a tiras como dedos.

3. Agregar el pollo, la sal, la pimienta al vaso e introducir por la abertura, y moverla a derecha e izquierda, unas cuantas veces, mientras **sofríe 10 minutos a temperatura 120 grados, giro inverso, velocidad cuchara.**

4. Al término agregar al vaso, la salsa de soja, las almendras, el ketchup, el tabasco, el caramelo líquido y la maicena. Remover todo con la espátula.

5. Rehogar 8 minutos, a temperatura 120 grados, giro inverso, velocidad cuchara.

6. Servir caliente, acompañado de un arroz tres delicias o unas patatas fritas, una buena ensalada, o unas patatas bravas.

**Está riquísimo y es rápido y económico.**

