



# 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.



