



HELLO
FRESH

Pollo frito coreano con salsa picante

con udon salteados con verduras

Street food coreano

Huevos no incluidos

Preparation time : 25 min.



Cebolleta



Zanahoria



Fideos udon



Salsa asiática



Muslos de pollo
deshuesados



Salsa de soja



Aceite de
sésamo



Miel



Sriracha



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Huevo



Harina



Aceite para
freír



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/pollo-frito-coreano-con-salsa-picante-89>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Plato, Bol, Sartén

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cebolleta (unidad(es))	1	2	3
Zanahoria (unidad(es))	1	2	3
Fideos udon (gramo(s))	150	300	450
Salsa asiática (pouch(es))	1	2	3
Muslos de pollo deshuesados (gramo(s))	330	660	990
Salsa de soja (sobre(s))	1	2	3
Aceite de sésamo (unidad(es))	1	2	3
Miel (paquete)	1	2	3
Sriracha (sobre(s))	1	to taste	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	1	2	3
Huevo (unit)	1	2	3
Harina (cucharada(s))	2	4	6
Aceite para freír (mililitro(s))	150	300	450
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	3595 kj
Valor energético (kcal)	859 kcal
Grasas	50.2 g
de las cuales saturadas	7.2 g
Carbohidratos	53.5 g
de los cuales azúcares	21.1 g
Fibra	5.4 g
Proteínas	40.4 g
Sodio	3.6 mg

Allergens

Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Trigo, Sésamo

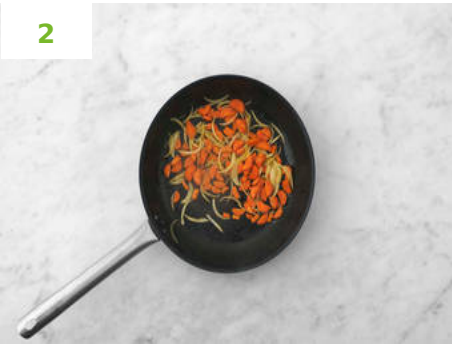
Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Pela la **cebolleta** y separa la parte verde. Corta ambas partes en tiras finas.
- Pela la **zanahoria** y córtala por la mitad a lo largo. Corta en medias lunas finas.



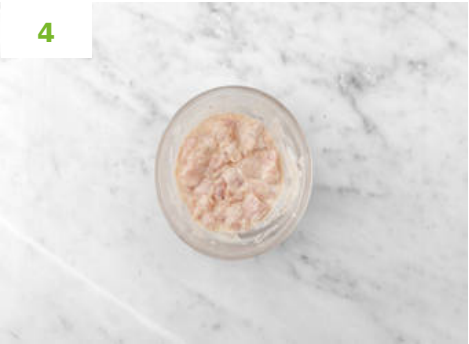
Verduras al fuego

- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Añade la parte blanca de la **cebolleta** y la **zanahoria** y cocina 4-5 min, removiendo, hasta que queden tiernas.
- Retira de la sartén.



Fideos en marcha

- En la sartén con las **verduras**, agrega los **fideos udon** y un chorrito de **agua** y remueve con unas pinzas para separar los **fideos**. Cocina a fuego medio 2-3 min o hasta que los **fideos** estén cocinados.
- Añade la **salsa asiática** y mezcla.
- Retira de la sartén.



Cubre el pollo

- En un bol mediano, bate el **huevo**. Añade la **harina** y un chorrito de **agua** y mezcla enérgicamente con unas varillas hasta conseguir una **masa** espesa y homogénea.
- Corta el **pollo** en trozos de 2 cm.
- **Salpimenta** el **pollo**, luego, agrégalo al bol con la **masa** y cúbrelo completamente.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



¡A la rica fritura!

- Limpia la sartén y calienta el **aceite para freír** a fuego medio-alto. Una vez caliente, fríe el **pollo** 2-3 min por lado o hasta que esté dorado y cocinado en el interior.
- Reserva el **pollo** frito en un plato con papel de cocina.
- En un bol, mezcla la **salsa de soja**, el **aceite de sésamo**, la **miel** y la **sriracha**.



¡A la mesa!

- Una vez el **pollo** esté listo, agrégalo al bol con la **salsa** y mezcla bien.
- Sirve los **fideos** con **verduras** en la base de los platos y añade encima el **pollo** frito coreano.
- Decora con la parte verde de la **cebolleta**.

Enjoy your meal!