

### SalaRico agridulce con saté de pollo



#### Ingredientes para 4 personas

2 Chalotas  
 1 Diente de ajo  
 1/2 Chili verde  
 1 cm Jengibre  
 200 g Apio  
 200 g Piña en rodajas  
 2 Cuch. de salsa de pescado  
 1 Cuch. de zumo de lima  
 2 Cuch. de aceite de oliva  
 Azúcar  
 Sal  
 Pimienta molida  
 500 g Pechuga de pollo (sin piel)  
 16 Palillos de brocheta  
 Polvo de curry  
 Pimentón  
 Tomillo, Romero  
 1 Cuch. de aceite de oliva para freír  
 2 SalaRico

#### Consejos de preparación y conservación:

Para el Sambal de chalotas, pelar el ajo y cortar en trozos muy pequeños. Cortar por la mitad el chili verde, quitar el núcleo y pelar el jengibre. Cortar ambos en finas tiras y cortar en trocitos muy pequeños. Limpiar y lavar el apio y cortarlo con la piña en trozos pequeños. Añadir y remover la salsa de pescado, el zumo de lima y el aceite. Sazonar con azúcar, sal y pimienta picante. Añadir y repartir las verduras troceadas. Limpiar la pechuga de pollo con agua, secar con un trapo y cortar en tiras finas a lo largo. Sazonar con sal, curry, pimienta y un poco de pimentón por ambos lados y colocar en la brocheta. Calentar en una sartén el aceite de oliva dejar freír la brocheta por ambos lados. Limpiar la SalaRico, separar las hojas, lavar y centrifugar (o escurrir en su defecto) hasta secar. A continuación distribuir por los cuatro platos, añadir el sambal y colocar encima la brochetas.