

PICANTONES CON SALSA DE UVAS

INGREDIENTES: para 4 raciones

- 2 picantones
- 500 gr. de uvas negras
- 50 gr. de salsa de soja
- 100 gr. de miel
- 50 gr. de kétchup
- ½ cucharadita de pimienta de Sichuán o pimienta negra molida
- 100 gr. de agua



PREPARACIÓN:

1. Coloque los picantones en una bandeja y, con un soplete de cocina, queme los plumones. Corte en cuartos y reserve.
2. Ponga en el vaso 400 gr. de uvas y triture **20 seg./vel.6**. Vierta en el cestillo colocado sobre un bol para recoger el zumo de uva.
3. Ponga el zumo de uva en el vaso y añada la salsa de soja, la miel, el kétchup y la pimienta de Sichuán. Caliente **3 min./100º/vel.3**
4. Agregue los picantones en cuartos, el agua y 100 gr. de uvas. Programe **30 min./100º/Giro invertido/ vel. cuchara**. Vierta en una fuente y sirva.

SUGERENCIA:

Si quiere la salsa más espesa, retire el picanton del vaso y, sin poner cubilete, programe **15 min./varoma/Giro invertido/vel. cuchara**

INFORMACIÓN:

Los picantones son pollos pequeños (suelen pesar menos de ½ kgr.), lo que los hace más manejables y rápidos de cocinar, y son de carne más tierna que el pollo convencional.

La pimienta de Sichuán tiene un sabor potente, picante y ácido, con matices de aroma cítrico ya que, a pesar de su nombre, la planta no tiene relación botánica con la pimienta. Se le adjudicó este nombre por el parecido en el color de su semilla y por su sabor picante.