



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Пикантно пиле Чунцин със солено карамелизирано кашу



4 порции

СЪСТАВКИ

300 г обезкостени пилешки бутчета, нарязани на парчета с размер на хапки
Парче джинджифил колкото ½ палец, обелено и нарязано на сламки
5 скилидки чесън, обелени и нарязани
2 супени лъжици зърна сечуански пипер
1–2 големи шепи сушени червени чушки чили
1 глава зелен лук, тънко нарязана

ЗА МАРИНАТАТА

1 с. л. царевично брашно
½ с. л. светъл **соев сос**
1 ч. л. **сусамово олио**
1 с. л. **вино Шаоксинг**

За соса

1 ч. л. **оризово вино Шаоксинг**
½ ч. л. захар
100 мл **пилешки бульон**

ЗА КАШУТО

150 г **кашу**
3 с. л. палмова захар
2 с. л. морска сол

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ПРИГОТВЯНЕ НА СОЛЕНОТО КАРАМЕЛИЗИРАНО КАШУ

Постелете дъното на голяма тава за печене с хартия за печене. Изсипете кашуто в средна по размер купа, напръскайте го със захар и добре разбъркайте. С върха на пръстите внимателно разрохкайте люспите морска сол, поръсете кашуто с тях и още веднъж разбъркайте. Изсипете добре покритото със захар и сол кашу в приготвената тава за печене и разнесете, така че да се образува един слой.

Сложете тавата на средното ниво на нагрятата предварително до 180°C фурна. Гответе 5 – 6 минути, разтръскайте и продължете да печете, докато кашуто не стане златистокафяво и ароматно, но не изгоряло. Извадете от фурната, разбъркайте, за да сте сигурни, че няма прилепнало към дъното кашу и го оставете да изстине леко.

ПИКАНТНОТО ПИЛЕ

Започнете с нарязване на пилешките бутчета на парчета с размер на хапки, като ги поставяте в предварително подготвена купа. В отделен съд смесете маринатата, като последно добавите царевичното брашно, след което я изсипете върху пилешкото и размесете с ръце, за да се покрие добре от всички страни. Оставете за 1 час или за цяла нощ в хладилника за най-добър резултат.

След като пилешкото се маринова добре, сложете 1 чаена лъжичка олио в уок тиган, при висока температура, докато олиото не почне да пуши. Изсипете пилето, така че да образува един слой по дъното на уок тигана и не го мърдайте 30 секунди – 1 минута или докато то не стане златистокафяво и добре препечено. Ако е необходимо, използвайте черпак за уок тиган, за да притискате пилешкото. Пържете, бъркайки, пилешкото още минута или две, докато не се запържи от всички страни, след което го прехвърлете в предварително подготвена купа и го запазете за по-късно.

Преди да сложите зърната сечуански пипер, върнете уок тигана върху котлона на средна температура, като добавите още олио, ако е необходимо. Препичайте зърната 1 – 2 минути или докато не започнат да освобождават аромата си. След това добавете джинджифила и чесъна и пържете, бъркайки, 30 секунди или докато не започнат да освобождават аромата си и не омекнат.

Увеличете температурата и добавете сухите чушки чили и пържете, бъркайки, 30 секунди. Препоръчително е да отворите прозорец, преди да направите това, тъй като изпаренията от лютите чушки са доста задушаващи! След това върнете обратно пилешкото заедно с оризовото вино Шаоксинг, захарта, пресния лук, бъркайте 30 секунди, за да се смесят добре, преди да изсипете пилешкия бульон. Оставете бульона да заври, като се редуцира леко от 30 секунди до 1 минута, преди да го свалите от котлона и да го изсипете в дълбока чиния за сервиране.

Накрая, поръсете обилно пилето и чилито с кашуто. Сервирайте ястието с приготвен на пара жасминов ориз и предоставете на гостите си удоволствието да извличат парченцата пилешко и кашуто от ароматния пикантен сос – усещането за успешен улов от заровено съкровище!