



## POLLO AL COCO CON GYOZAS AL HORNO

### Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F). En un recipiente mediano agregar los muslitos de pollo y agregarles la sal, cebolla, ajo y pimentón en polvo, mezclar bien y dejar aparte.
2. En una fuente grande para hornear, agregar la leche de coco, el ajo y jengibre en polvo, la salsa soya, el azúcar morena, la salsa de ostras, mezclar todo bien.
3. Colocar los muslitos de pollo, integrar las gyozas, que queden cubiertos por la mezcla de leche de coco, luego añadir el brócoli, dejando medio sumergido. Rociar con aceite de sésamo.
4. Tapar con papel aluminio y hornear por 40 minutos, luego retirar el papel y dejar cocinar por 10 minutos más, para que el pollo agarre un color doradito, luego retirar dejar reposar unos 5 minutos, decorar con cebolletas, semillas de sésamo y chili si lo deseas.



### Ingredientes:

- 1 lata (383 g) de leche de coco
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- ¼ taza de salsa de soja
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharada de salsa de ostras
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 2 bolsas de gyozas o empanadillas congeladas
- 750 gr. de muslos de pollo
- 1 cabeza de brócoli, cortada en pequeños floretes
- Aceite de sésamo

### Condimentos para el pollo:

- 1 cucharadita de sal, cebolla, ajo, pimentón en polvo
- ½ cucharadita de pimienta

### Notas:

\*Los tiempos de horneado variará según el recipiente, el horno y el tamaño del pollo.

\*Si las gyozas están congeladas, puede que sea un poco más de tiempo