Receta de Pollo con Piña y Jengibre

11 Feb 2019

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de **Pollo con Piña y Jengibre**, es una estupenda y **Saludable** receta que podéis hacer en casa para toda la familia.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (tres o cuatro)
- Limones (dos)
- Piña natural (media)
- Perejil fresco (un manojito)
- Ajos (tres dientes)
- Sal y pimienta negra
- Cebolla dulce (una)
- Aceite de oliva
- Ralladura de un limón
- Jengibre rallado (un trocito)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos troceados y dorar las pechugas por los dos lados, sacar y reservar
2. En una fuente para horno, poner la cebolla cortada en rodajas finas cubriendo todo el fondo de la fuente
3. *Colocar encima las pechugas reservadas*
4. *Poner por los bordes unas rodajas de limón y la piña troceada*
5. *Espolvorear con el perejil picado, la ralladura de limón y el jengibre rallado*
6. *Colocar sobre cada pechuga una rodajita de limón*
7. *Regar todo con aceite de oliva y meter al horno precalentado a 180º hasta que el pollo esté doradito, aproximadamente una media hora*
8. *Servir caliente y....buen provecho!!!*