

Receta de Pechugas de Pollo con Salsa Picante

04 Nov 2014



Buenos días a tod@s, ya sabéis que el pollo se puede cocinar de muchas formas, para hoy os dejo esta receta que resulta muy rica y con unos ingredientes que le dan un sabor especial, espero que os guste.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (cuatro o cinco según comensales)
- Ketchup (tres o cuatro cucharadas)
- Cerveza (cuatro cucharadas)
- Zumo de naranja (cuatro cucharadas)
- Mostaza (10grs)
- Salsa de soja (una cucharada)
- Pimienta negra y blanca (una cucharadita de cada)
- Cayena en polvo (una cucharadita)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner las pechugas de pollo con un poco de sal en un bol, enteras o troceadas como mejor queráis
2. En otro bol poner todos los ingredientes restantes y mezclarlos bien todos
3. Volcar la mezcla sobre las pechugas y dejar macerar al menos cinco o seis horas
4. Poner una cacerola al fuego y echar las pechugas con el líquido de maceración, dejar cocer a fuego medio hasta que estén blanditas
5. Añadir una cucharadita de maicena para que espese la salsa y dejar unos minutos más
6. Servir las pechugas calientes acompañadas de la salsa y....buen provecho!!!