

Receta de Pollo con Salsa Picante

01 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar este mes de Marzo os dejo una rica receta de **Pechugas con Salsa Picante** que seguro que os gustará , es fácil de preparar y resulta un plato muy rico y con un poquito de cayena que le da un toque muy especial.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (medio kg o más según comensales)
- Ketchup (unos 30grs)
- Cerveza (un bote)
- Zumo de naranja (30ml)
- Mostaza (una cucharada)
- Salsa de soja (una cucharada)
- Sal
- Pimienta negra y blanca
- Cayena en polvo (media o una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas de pollo y ponerlas en un bol
 2. En otro bol poner el resto de los ingredientes y mezclar bien todo, volcar esta mezcla sobre el pollo y dejar macerar unas cinco o seis horas
 3. Volcar el pollo con el líquido de maceración en una cacerola y dejar cocer un rato, añadir una cucharada de maicena para que la salsa quede espesa y dejar que hierva un rato más hasta que el pollo esté tierno
 4. Servir caliente y.....buen provecho!!!
-