

Receta de Brochetas De Pollo Con Naranja

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que os gustará por la sencillez de su preparación y por su exquisito sabor.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres)
- Limón (uno)
- Ajos (dos dientes)
- Aceite de oliva (dos o tres cucharadas)
- Zumo de naranja (una mediana)
- Sal
- Pimienta negra molida

Modo de Preparación

1. Mezclar el zumo de naranja con el zumo de limón, dos o tres cucharadas de aceite y los ajos picados
2. Cortar las pechugas de pollo en cuadraditos
3. Ponerlas en un bol y echar la salsa preparada por encima, tapar el recipiente y meter al frigorífico unos treinta o cuarenta minutos
4. Precalentar el horno a 200 GradosC
5. Pasado el tiempo de maceración de la carne, preparar las brochetas y colocarlas en la bandeja del horno, echarlas un poco de sal y pimienta y rociarlas con el jugo de la maceración
6. Hornear hasta que el pollo esté dorado, sobre 20 ó 25 minutos a 200 Grados
7. Podéis acompañar las brochetas con unas patatas fritas o una ensalada a vuestro gusto y.....buen provecho!!!