

Receta de Pollo Con Salsa De Naranja En Microondas

06 Mar 2024



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que podéis hacer en casa para toda vuestra familia, es muy fácil y rápida de preparar.

Ingredientes

- Pechuga de pollo troceada (dos tres, según comensales)
- Zumo de naranja (un vaso)
- Azúcar moreno (una cucharada)
- Salsa de soja (una cucharada)
- Mostaza (una cucharada)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Fécula de maíz (dos cucharadas)
- Agua fría (dos o tres cucharadas)

Modo de Preparación

1. Poner los trozos de pollo en un recipiente grande para microondas, taparlo y poner unos quince minutos a cocinar en nivel alto, cuando esté hecho, escurrirlo
 2. Mezclar el zumo de naranja, la soja, el azúcar moreno, la mostaza y el ajo troceado y verterlo sobre el pollo
 3. Cocinar otros diez minutos a nivel alto hasta que el pollo esté hecho
 4. Mezclar la fécula de maíz con agua fría, añadir el líquido de la cocción del pollo y cocinar unos tres o cuatro minutos a nivel alto, remover y servir la salsa con el pollo y....buen provecho!!!
-