

Receta de Pollo Con Salsa De Soja Y Miel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que estoy segura que os gustará sobre todo a l@s amantes de la salsa de soja.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (cuatro)
- Ajo en polvo
- Hierbas provenzales
- Coñac (un vasito)
- Miel (tres cucharadas)
- Salsa de soja (tres o cuatro cucharadas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas en taquitos a vuestro gusto
2. Espolvorear con el ajo molido, un poco de sal y las hierbas provenzales y dejar macerar unas dos horas
3. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar el pollo y rehogar bien
4. Echar el vasito de coñac y cuando evapore, añadir la miel y remover
5. Añadir la salsa de soja y dejar un rato a fuego medio hasta que el pollo esté hecho
6. Podéis servirlo acompañado de arroz blanco o patatas asadas y... buen provecho!!!