Receta Pollo a la Naranja

INGREDIENTES para 4 personas

- 4 pechugas de pollo
- 2 cebollas
- 4 naranjas
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 dientes de ajo
- 1 chorrito de vinagre
- 1 cucharada de azúcar morena
- 2 cucharadas de maizena
- sal y pimienta
- aceite de oliva

Preparar la Salsa

Exprimimos las naranjas, añadimos la salsa de soja, los dientes de ajo picados, el chorrito de vinagre, el azúcar, la maizena y un poco de sal y de pimienta negra.

Freir las Pechugas

1. Cortamos las pechugas en trozos y salpimentamos
2. En una sartén a fuego medio, añadimos un chorrito de aceite. Cuando esté caliente añadimos la cebolla picada muy finamente, dejamos cocinar 5 minutos, mientras removemos de vez en cuando.
3. Pasado los cinco minutos el tiempo, subimos el fuego y añadimos las pechugas de pollo. Mezclamos con la cebolla y sellamos los taquitos durante un par de minutos.
4. Añadimos la salsa que habíamos preparado al principio. Bajamos la potencia del fuego y vamos cocinando a fuego suave, mientras mezclamos con la cuchara. La salsa irá reduciéndose un poco mientras también se va espesando por efecto de la maizena.

From:
https://intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:pollonaranja

Last update: **2023/01/18 14:37**