



Pechugas (de pollo) Agridulces

CON KETCHUP ÍSSIMA



Preparación
40 min



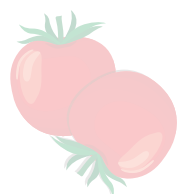
Horno
350° F



Porción
6 personas

Ingredientes:

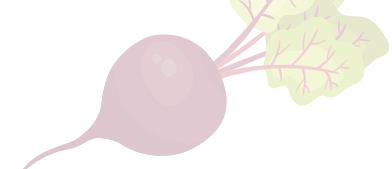
- 6 pechugas sin hueso.
- 1/3 de taza de cebolla picada.
- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- 3/4 de taza de Ketchup ÍSSIMA®.
- 1/3 de taza de vinagre blanco.
- Jugo de 1 limón.
- 3 cucharadas de azúcar morena.
- 1 cucharada de salsa inglesa.
- Sal y pimienta al gusto.
- Perejil picado.





Proceso:

1. Precalienta el horno a 350° F.
2. Calienta una cucharada de aceite vegetal en un sartén y sella el pollo, luego transfiérela a un molde para horno previamente engrasado.
3. Calienta el resto del aceite, el ajo y la cebolla hasta que esté transparente.
4. Agrega el resto de ingredientes, revuelve bien y deja que hierva una vez.

- 
5. Reduce la temperatura a fuego bajo y cocina por 15 minutos.
 6. Vierte encima del pollo y hornea por 15 minutos más.
 7. Retira y espolvorea perejil fresco por encima.



Escribe tu tip secreto

PEGA UNA
FOTO AQUÍ

