POLLO CON PIÑA Y SALSA CARIBEÑA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:
MI SABROSÍSIMA VESIÓN.

Ingredientes para 4 personas :

- **6 MUSLOS DE POLLO**
- **1 LATA *de* PIÑA EN SU JUGO**
- **1 LATA *de* LECHE DE COCO**
- **1 CEBOLLA**
- **1 PIMIENTO**
- **1 DIENTE *de* AJO**
- **1 CUCHARADA *de* SALSA BARBACOA**
- **2 CUCHARADAS *de* MIEL**
- **SAL Y PIMIENTA**
- **ACEITE DE OLIVA**
- **1 PIZCA *de* PIMENTÓN DULCE**
- **100 ML. *de* RON**

Preparación:

Paso 1

SALPIMENTAMOS LOS MUSLOS DESHUESADOS Y CORTAMOS EN TROZOS, Y LOS PONEMOS EN UNA CACEROLA CON UN CHORRITO DE ACEITE Y LOS HACEMOS A LA PLANCHA EN UNA SARTÉN GRANDE A FUEGO MEDIO. RETIRAMOS LOS MUSLOS Y LOS RESERVAMOS. SALPIMENTAMOS LAS RODAJAS DE PIÑA Y LAS SALTEAMOS EN LA MISMA SARTÉN PARA APROBECHAR LOS JUGOS Y LAS RETIRAMOS. PICAMOS LA CEBOLLA Y EL PIMIENTO Y LOS POCHAMOS BIEN, AÑADIMOS EL PIMENTÓN Y VERTEMOS EL RON, EL JUGO DE LA PIÑA Y LA LECHE DE COCO. DEJAMOS COCER Y REDUCIR. TRITURAMOS Y DEJAMOS COCER HASTA QUE ESPESE Y SALPIMENTAMOS. PONEMOS EN UN PLATO EL POLLO CON LA PIÑA Y LA SALSA APARTE.