pollo ala naranja

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

Creador: karmela **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

dorar a fuego fuerte el pollo,cuando este dorado se separa en un plato y en el aceite sobrante se hecha la cebolla y seguidamente se pone el pollo encima y se pone afuego lento con el xumo de una naranja hasta que la cebolla este transparente

Ingredientes para 1 persona :

- 2 trozos de contramuslos
- 1 Naranja
- - 1 cebolla grande
- - 1 diente de ajo
- - Aceite - Sal

Preparación:

Paso 1

no se hecha agua ya que se va haciendo con el zumo y con la cebolla