Pollo al limón

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 filetes grandes de pechuga de pollo
- Salsa de soja
- 1 huevo
- 1/2 cucharada de levadura en polvo
- 25 g de Maizena
- Sal
- Para la salsa:
- 350 ml de caldo de pollo
- 70 g de azúcar
- 25 g de Maizena
- El zumo de 1 limón
- Sal
- 4 rodajas de limón

Preparación:

Paso 1

Preparamos un bol donde vamos a macerar el pollo. Echamos la salsa de soja y un poquito (MUY poquito) de sal; añadimos los filetes y tapamos con film de cocina. Lo tendremos en remojo media hora. Para hacer la salsa ponemos en el vaso de la batidora, el azúcar, el zumo de limón, el caldo de pollo, la Maizena y batimos. Ponemos esto a cocer en una cacerola, a fuego lento, con las rodajas de limón. Para el rebozar mezclamos el huevo con la Maicena y la levadura, pasamos cada filete por la mezcla y freímos en aceite muy caliente. Los sacamos a un plato con un papel absorbente. Metemos los filetes en la salsa de limón para que terminen de cocinarse y se liguen los sabores.