

# POLLO RELLENO DE CANGREJO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Alegna

**Descripción:**

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Podemos decorar la salsa con trocitos de piña o de pimiento verde.

## Ingredientes para 5 personas :

- - 2 pechugas de pollo en filetes
- - 4 zanahorias pequeñas
- - 1 puerro
- - Una cebolla
- - 6 barritas de cangrejo
- - 150 g de azúcar
- - El zumo de 6 naranjas
- - 300 ml de agua
- - 6 cucharadas de vinagre
- - Un poco de maizena

## Preparación:

### Paso 1

Picamos finamente la cebolla, la zanahoria y el puerro y los ponemos a rehogar con un poco de aceite. Una vez bien rehogado, añadimos las barritas de cangrejo picado y ponemos a punto de sal. Rellenamos las pechugas con esta mezcla y las empanamos en huevo y pan rallado. Aparte hacemos un pequeño caramelo con agua y el azúcar, cuidando que no coja color. Cuando está hecho el caramelo, volcamos el zumo y el agua. Dejamos que se disuelva el caramelo en los líquidos hirviendo durante 5 minutos. Añadimos el vinagre y ligamos la salsa con la maizena. Hacemos el pollo suavemente en la sartén y emplatamos este con la salsa.