

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.