

# POLLO CON PIÑA Y SALSA CARIBEÑA



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Daniela



**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 SALSAS 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 SALSAS APARTE.