

Receta de Asado de Pollo con Salsa de Piña al Jengibre

12 Dic 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una estupenda receta de **Asado de Pollo con Salsa de Piña al Jengibre**, es ideal para preparar en cualquier reunión familiar e incluso para las próximas fiestas que se avecinan.

Ingredientes

- Piña fresca (una)
- Pechugas de pollo (cuatro)
- Salsa de soja (tres cucharadas)
- Miel (dos cucharadas)
- Jengibre fresco rallado (una cucharadita)
- Ajos (uno o dos dientes)

Modo de Preparación

1. Pelar y triturar la piña, una vez triturada colocarla en un bol y añadir la salsa de soja, la miel, la cucharadita de jengibre fresco y el diente de ajo picado muy fino
2. Batir todo hasta que quede una salsa bien mezclada
3. Volcar la mitad de la salsa en una bolsa de plástico con cierre y reservar la otra mitad
4. Colocar las pechugas de pollo deshuesadas y sin piel dentro de la bolsa de plástico y mover suavemente hasta que el pollo quede marinado con la salsa
5. Dejar la bolsa en el frigorífico durante 30/45 minutos
6. Pasado el tiempo, enrollar las pechugas de pollo y colocarlas en una bandeja para el horno y con una cuchara volcar por encima del pollo la salsa de la bolsa
7. Hornear a temperatura media durante 10/15 minutos, darlas la vuelta a las pechugas y dejar 10/15 minutos más
8. Mientras se hace el pollo, colocar la mitad de la salsa reservada en un cazo a fuego lento durante 3 ó 4 minutos o hasta que se espese, removiendo para que no se pegue
9. Cuando el pollo esté listo, volcar la salsa por encima
10. Servir a continuación acompañadas de una guarnición de arroz blanco y....buen provecho!!!