

Pollo a la Naranja con papas al gusto Apto celíacos

Ingredientes:

Pechuga o muslo

1 unidad

Jugo de naranja

½ vaso

Jugo de limón

gotas

Ajo en polvo

½ cucharadita

Fécula de maíz

1 cucharadita

Panceta

30 gr.

Cebolla

¼ de unidad

Verdeo

1 unidad

Papa

1 unidad

Phoca PDF

Azucar

c/n

Perejil

a gusto

Procedimiento:

Trozar la presa de pollo en cubos de 2 cm y colocarlo en una cavidad del MultiCocción.
Batir enérgicamente el jugo de naranja con el limón, el azúcar, el ajo, y la fécula y agregarlo al pollo.
Pelar y cortar las papas dando forma de Noissette 1,5 cm. aproximadamente.
Pelar la cebolla y el verdeo y cortarlos en juliana.
Cortar la panceta en tiras finas.
Mezclar las papas con la panceta, el verdeo y la cebolla rociándolo con aceite en aerosol.
Salpimentar, y colocarlo en la otra cavidad del MultiCocción, tapar y llevar a cocción por 4 minutos a potencia máxima.
Espolvorear las papas con perejil picado y servir.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos





Phoca PDF