



POLLO EN SALSA DE MAPLE.



Nivel:
Medio

Tiempo:
35 Min

Porciones:
6

¿Qué necesitas?

- 6 Filetes de pechuga de Pollo Bachoco®
- 30 g Mantequilla
- Sal y pimienta
- 20 g Cebolla picada
- 10 g Perejil picado
- 5 g Tomillo picado
- 40 ml Jugo de limón
- 2 Limones rebanados
- 500 g Miel de maple



1. Sazonar la pechuga de pollo con sal y pimienta. Freír las pechugas de pollo en mantequilla caliente hasta dorar. Sacar las pechugas un poco antes de que estén completamente cocidas.
2. Freír cebolla a fuego lento hasta dorar ligeramente, agregar el resto de los ingredientes y cocinar por 2 minutos.
3. Servir el pollo bañado con salsa de maple y acompañado de pasta.

¡A COMER!

