




## 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!**

