



**PECHUGA EMPANIZADA CON AMARANTO EN SALSA DE CHABACANO Y
KETCHUP**
4 Porciones

Pechugas:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 pechugas de pollo, deshuesadas y sin piel, pequeñas
- 1 taza de pan molido
- 2 tazas de amaranto
- 1 taza de harina de trigo
- 2 huevos, ligeramente batidos
- Aceite, cantidad necesaria

Salsa:

- 1 ½ tazas de mermelada de chabacano
- 1/3 de taza de salsa de soya
- ½ taza de Ketchup HEINZ®

Horno Precaentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Salpimienta las pechugas y reserva. Mezcla el pan molido con el amaranto. Pasa las pechugas por la harina, el huevo y la mezcla de pan para empanizar. Calienta el aceite y dora por todos lados. Retira y coloca en un refractario, hornea por 25 minutos o hasta que se hayan cocido por completo.
2. Para la salsa, calienta la mermelada con la salsa de soya y la Ketchup HEINZ®; deja cocinar por unos minutos y reserva.
3. Sirve la pechuga acompañada con la salsa.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Tiempo de Horneado: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****