



POLLO AGRIDULCE

5 Porciones

Pollo:

- 500g de pechugas de pollo cortadas en cuadritos
- 2 huevos ligeramente batidos
- 1 cucharadas de polvo para hornear
- 1 taza de harina
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pimiento rojo, picado en triángulos
- 1 pimiento verde, picado en triángulos
- 4 rebanadas de piña en almíbar, picada en cuadritos
- Sal y pimienta al gusto

Salsa:

- 1 taza de jugo de piña (250ml)
- 1 taza de cátsup
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- ¼ taza de azúcar

Método de Preparación:

1. Para el pollo, mezcla la pechuga con el huevo, retira y revuelca sobre el polvo para hornear previamente mezclado con la harina, fríe en aceite caliente y escurre en papel absorbente.
2. Aparte, calienta el aceite de oliva y fríe los pimientos junto con la piña, salpimenta al gusto y mezcla con el pollo.
3. Para la salsa, calienta el jugo de piña con la cátsup, el vinagre y el azúcar, deja en el fuego hasta que reduzca a la mitad.
4. Ofrece el pollo bañando con la salsa.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: **

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