



## POLLO BALSÁMICO

4 porciones

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 4 cebollitas cambray con tallo, rebanadas
- Sal y pimienta, al gusto
- 600 g de fajitas de pollo
- ½ taza de jugo de naranja
- 3 cucharadas de salsa de soya
- ¼ de taza de vinagre balsámico
- 1 pizca de pimienta negra
- ¼ de cucharadita de jengibre, en polvo

### Método de Preparación:

1. En una sartén calienta el aceite, sofríe las cebollitas y cocina hasta que estén transparentes. Salpimenta las fajitas de pollo y agrega con las cebollitas, cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que doren ligeramente.
2. Agrega el jugo de naranja, la salsa de soya, el vinagre balsámico, la pimienta y el jengibre, mezcla hasta integrar perfectamente y cocina a fuego alto hasta que suelte el hervor y el pollo esté bien cocido.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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