



## CARNITAS DE POLLO

### 4 porciones

#### Ingredientes:

- ¼ taza de manteca de cerdo
- 1 kg de pechuga de pollo sin hueso y en trozos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 ½ tazas de leche (375 ml)
- 1 ½ tazas de jugo de naranja (375 ml)
- Tortillas para acompañar
- Limones para acompañar
- Aguacate para acompañar
- Salsa para acompañar

#### Procedimiento:

1. Calienta la manteca y fríe la pechuga hasta que dore, sazona con sal y la pimienta. Añade la leche y el jugo de naranja.
2. Cocina hasta que absorba la mayor parte del líquido. Retira del fuego y coloca en papel absorbente.
3. Sirve y ofrece con tortillas, limones, aguacate y salsa.

Tiempo de preparación: 1 hora

Grado de dificultad: \*\*

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