

Brochetas de pollo con salsa de naranja

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: fácil

Ingredientes

2 ud. Pechuga de pollo
1 ud. Cebolla
1 ud. Zanahoria
30 ml Jerez
3 ud. Naranjas naturales
1 ud. Limón natural
1 ud. Rama de melisa
20 ml SalsaSol Orange picante
10 ud. Brochetas de madera

Preparación

Cortar las pechugas de pollo por la mitad a lo largo, luego cortar estas mitades primero en tiras y luego en trozos.

Salpimentar los trozos y ensartarlos a lo largo.

Cortar la zanahoria y la cebolla en dados finos.

Calentar una sartén con "Salsa Sol Naranja picante" y saltear los dados de verdura hasta que estén translúcidos, retirar las verduras y reservar.

A continuación, freír las brochetas por todos los lados en el mismo aceite.

Mientras tanto, cortar por la mitad y exprimir el zumo de las naranjas y del limón.

Retirar las brochetas de la sartén y desglasar el caldo con el jerez, cocerlo brevemente y verter el zumo de cítricos.

Rallar un poco de cáscara de naranja con un rallador de cocina fino y añadirlo al caldo, cocinar a fuego lento hasta que reduzca.

Añadir la ramita de menta y las verduras y cocinar a fuego lento un poco más, luego verter todo a través de un colador, presionar las verduras ligeramente a través del colador con un tenedor.

Salpimentar la salsa y calentar las brochetas.

Verter la salsa y adornar con trozos de naranja u hojas de menta.

¡Que aproveche!