



Tiempo de preparación:
40 minutos



Porciones:
4 personas

Pollo salteado con Barbacoa B&B

Ingredientes:

- 2,5 libras filete de pechuga de pollo
- 4 cucharadas de salsa soya B&B
- 6 cucharadas de salsa barbacoa B&B
- 2 cucharadas de mostaza B&B
- 3 cucharadas de salsa ketchup B&B
- 1 cucharadita de Sal
- 1/2 cucharadita Pimienta
- 2 Dientes de ajo
- 1 Taza de concentrado de Naranja B&B
- 2 Cucharadas aceite

Preparación:

1. En un recipiente mezcla la salsa soya, salsa barbacoa, mostaza, salsa ketchup, jugo de naranja y ajo picado finamente.
2. El pollo cortarlo en piezas y colocarlo en un recipiente, agregar sal, pimienta y la marinada.
3. Coloca el pollo en un sartén con la marinada y cocina por 20 minutos a fuego bajo.
4. Antes de servir, dorar las piezas de pollo de ambos lados en un sartén con aceite.
5. Sirve el pollo acompañado de vegetales al vapor.

