



POLLO AGRIDULCE HORNEADO

Ingredientes:

• 1 pechuga de pollo limpia, sin hueso y en cubos • Sal y pimienta al gusto • 2/3 taza de fécula de maíz • 3 huevos • Aceite para freír • Arroz blanco para acompañar
Para la salsa agridulce: • 1 taza de salsa cátsup • 6 cucharadas de azúcar • 4 cucharadas de vinagre de manzana • 6 cucharadas de salsa de soya • 1 cucharadita de ajo en polvo

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180°C 1. Salpimenta el pollo. Pasa por la fécula de maíz y después por el huevo. Fríe en aceite caliente hasta que se dore. Escurre el exceso de grasa y reserva. 2. Para la salsa, mezcla todos los ingredientes. 3. Coloca el pollo en un refractario y baña con la salsa. Hornea por 30 minutos. 4. Sirve sobre una cama de arroz blanco y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4