



## POLLO A LA NARANJA CON MIEL

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de miel de abeja
- 2 dientes de ajo picados
- ¼ de cucharadita de canela en polvo
- 4 piezas de pollo sin piel
- 2 cucharadas de aceite
- 3 manojos de cebollitas cambray sin tallo
- 2 papas medianas cortadas en cubos y cocidas
- 2 tazas de jugo de naranja
- 1 cucharada de fécula de maíz disuelta con una cucharada de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Horno precalentado a 180°C

### Procedimiento:

1. Mezcla el aceite con la miel de abeja, los ajos y la canela. Marina el pollo en esta mezcla y refrigera por 15 minutos reserva.
2. En una cacerola caliente el aceite, fríe las cebollitas y las papas hasta que doren ligeramente, retira de la cacerola y en la misma cacerola sella las piezas de pollo, agrega el jugo de naranja, la fécula de maíz previamente disuelta en agua y el consomé de pollo, mezcla perfectamente, agrega las cebollitas y las papas
3. Vierte todo a un refractario y hornea durante 25 minutos o hasta que el pollo esté bien cocido.
4. Retira del horno y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4