

Receta de Jamonicos de Pollo a la Coca Cola

20 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de **Jamonicos de Pollo con Coca-Cola**, resulta un plato delicioso aunque parezca que al llevar este ingrediente no fueran a tener el rico sabor que tienen, así que os invito a prepararlos y seguro que os encantarán.

Ingredientes

- Jamonicos de Pollo (un kg o más según comensales)
- Coca-Cola normal (un bote)
- Sopa de cebolla (un sobre)
- Ketchup (un vasito)
- Aceite de oliva
- Azúcar moreno (una cucharada)

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva o en una freidora, freír los muslitos hasta que estén dorados por todos los lados
2. Colocarlos en una cacerola al fuego y echar el sobre de sopa de cebolla por encima
3. Después añadir el bote de Coca-Cola, el azúcar y el ketchup, remover bien para que se mezclen los ingredientes
4. Dejar cocer a fuego medio, hasta que la salsa espese y los muslitos estén tiernos, ajustar la sal si fuera necesario
5. Acompañar de unas patatas fritas o un poco de arroz blanco y.....buen provecho!!!