

Receta de Pollo Hawaiano

12 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Pollo** con un toque **Tropical**, os diré que queda delicioso gracias al sabor que le da la piña, espero que os guste esta receta y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Pechugas de pollo en taquitos (una o dos)
- Piña cortada en trocitos (tres o cuatro rodajas)
- Comino molido (una cucharadita)
- Ajo machacado (uno o dos dientes)
- Aceite de oliva
- Maicena (una cucharada)
- Pimentón (una cucharadita)
- Azúcar (una cucharada)
- Salsa de tomate (dos cucharadas)
- Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner los trocitos de piña en una cacerola con un poco de agua y una cucharada de azúcar, dejar cocinando hasta que tome un color doradito
2. Echar los trozos de pollo en un bol con sal y pimienta al gusto, un poco de comino y ajo machacado, dejar macerando una media hora
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dorar el pollo a fuego medio
4. Poner en una cacerola la salsa de tomate, echar la piña con el agua que ha soltado y después añadir el pollo y un poquito de pimentón
5. Dejar a fuego muy lento unos diez minutos
6. Deshacer la maicena con un poco de agua y volcar en la cacerola, remover y dejar hasta que la salsa tome consistencia
7. Servir acompañado de unas patatas al horno o de una ensalada y....buen provecho!!!