

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



Una manera diferente de preparar el pollo en nuestras cocinas Autor: Lester Elder Caballero Cintra Publicado: 22/02/2019 | 11:05 am

Pollo en salsa agridulce (+ Video)

Esta es una forma diferente de preparar el pollo que seguro le gustará a la mayoría, y que además tiene una elaboración sencilla

Publicado: Viernes 22 febrero 2019 | 11:06:17 am.

Publicado por: Loraine Bosch Taquechel, Lester Elder Caballero Cintra

Hace unas semanas te invitamos a hacer el [pollo de una manera diferente](#). Y es que este acompañante es uno de los más usados en las cocinas cubanas, de ahí que hoy te proponemos otra opción que puedes hacer en casa.

Se trata del «pollo en salsa agridulce». Esta es una forma de preparar el pollo que seguro le gustará a la mayoría, y que además tiene una elaboración sencilla.

Te recordamos que con la salsa agridulce puedes acompañar diferentes platos. En otros trabajos te traeremos recetas.

Ingredientes:

- Pollo
- Caldo del pollo hervido.
- Frutas
- Pepinillo encurtido
- Cebolla

- Limón
- Ketchup
- Azúcar
- Sal
- Pimienta
- Vinagre
- Aceite

Elaboración:

- Condimentamos el pollo con sal
- Incorporamos zumo de limón
- Maceramos las piezas de pollo
- Dejamos que repose cerca de 5 minutos y luego lo cocinamos.
- Para preparar la salsa ponemos la sartén con aceite en el fuego y empezamos a saltear las frutas.
- Cortamos la cebolla en rodajas y la agregamos.
- Luego echamos el caldo, removemos y agregamos el Ketchup.
- Una vez terminada la salsa agregamos el pollo blando y sofrito (bien doradito), movemos un rato para que se mezclen bien y cocine.
- Cuando esté listo el pollo y la salsa, ya puedes servirlo regado por la salsa agridulce.

¡Y ya está!

<http://www.juventudrebelde.cu/suplementos/cocina-con-jr/2019-02-22/pollo-en-salsa-agridulce-video>