

Image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

Image not found or type unknown



Pollo con salsa de piña. Autor: Tomado de Internet Publicado: 05/03/2021 | 01:23 pm

Pollo con salsa de piña

Kamila solo tiene 12 años, pero su pasión por la cocina cubana la trae hoy a Cocina con JR para enseñarnos a preparar pollo con salsa de piña

Publicado: Viernes 05 marzo 2021 | 01:29:18 pm.

Publicado por: Roxana Arean Matos, Lester Elder Caballero Cintra

Este viernes nos enseña a cocinar una amante del arte culinario. Comenzó a estudiar y practicar desde muy pequeña y hoy con solo 12 años está segura de que en el futuro será la chef Kamila.

Esta encantadora niña, miembro del taller de cocina infantil de la Federación Culinaria de Cuba nos propone un exquisito pollo con salsa de piña.

Image not found or type unknown



Foto tomada de Internet

Ingredientes

1 pieza de pollo

1/2 taza de jugo piña

Rodajas de piña

3 o 4 dientes de ajo

1/2 cebolla

1/2 pimiento verde

1 cucharada de azúcar

1 cucharada de vino seco

1 cucharada pequeña de salsa china

Sal

Pimienta

Aceite

Elaboración

La aspirante a chef Kamila Cuba Rodríguez asegura que lo primero es deshuesar el pollo y nos recomienda no botar el hueso pues lo podemos utilizar, más adelante, en caldos y salsas.

Ya con la pieza de pollo lista ponemos la sartén al fuego, mientras se calienta, salpimentamos el pollo.

Cuando la sartén está caliente echamos el aceite y ponemos el pollo a cohesionar. Al mismo tiempo ponemos, también al fuego, otra sartén para hacer la salsa. Añadimos aceite, agregamos la piña, movemos y adicionamos azúcar, el vino seco y el jugo de piña.

Ya laseada la piña en la misma sartén hacemos la salsa añadiendo el resto de los ingredientes hasta tener una textura densa.

Para servir en el plato primero ponemos las rodajas de piña, encima de éstas el pollo, le rociamos la salsa por encima y listo para comer.

Diccionario culinario

¿La sartén o el sartén?

Según el diccionario de la Real Academia Española, sartén pertenece al género femenino, aunque la RAE observa que en muchos lugares de América y España es usado en masculino.

Curioseando

La piña es beneficiosa para la circulación, pues posee propiedades anti coagulantes, que además permiten combatir problemas como la hipertensión. También protege las defensas debido a la cantidad de ácido fólico que contiene.

Si le gustó la propuesta que hoy nos trajo la aspirante a chef Kamila Cuba hágala en casa. El próximo viernes le mostraremos otra receta fácil de hacer.

<http://www.juventudrebelde.cu/suplementos/cocina-con-jr/2021-03-05/pollo-con-salsa-de-pina>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana
Copyright © 2017 Juventud Rebelde