



Pechuga de pollo al coco con salsa de piña y granada

Categoría: Plato Fuerte

Prueba algo nuevo y delicioso



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 6 rebanadas de Piña en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 2 pzas de Jalapeños Enteros La Costeña®
- 1/2 taza de Cebolla morada picada
- 1/2 taza de Granos de granada
- 2 cdas de Jugo de limón
- 2 cdas de Cilantro picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- 4 pzas de Pechuga de pollo sin piel y sin hueso
- 1 taza de Harina
- 2 pzas de Huevo
- 1/2 taza de Pan molido
- 1/2 taza de Coco rallado



Preparación

1. Drenar las rebanadas de piña y picarlas en cubos. Reservar.
2. Retirar rabos, venas y semillas de los jalapeños y picarlos
3. Incorporar la piña, los jalapeños, agregar la cebolla morada en cubos, la granada, el jugo de limón, el cilantro picado, sal pimienta y mezclar.
4. Combinar el pan molido con el coco rallado. Sazonar las pechugas de pollo con sal y pimienta al gusto, pasar por harina, pasar por el huevo batido y empanizar con la mezcla de pan molido y coco.
5. Colocar las pechuga de pollo sobre una charola y hornear a 170°C por 20 minutos o hasta que esté completamente cocida y dorada. Retirar del horno y servir con la salsa de piña y granada