



Pollo en salsa de mandarina con pimientos asados

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Verduras, Chiles

¿Quieres un platillo inusual? ¡Prueba con esta receta!



Preparación
100 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 Papas cortadas en gajos
- 2 Mandarinas separada en gajos
- 4 piezas de Pierna de pollo sin piel
- 4 piezas de muslo de pollo sin piel
- 80 mls de caldo de pollo
- 80 mls de jugo de mandarina
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 1 lata de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 2 cdas de perejil picado
- Sal y pimienta al gustos



Preparación

1. En un refractario poner todos los ingredientes en el orden en que se enlistan.
2. Meter al horno por 1 hora 30 min. a 160 °C. Bañar cada 20 minutos las piezas de pollo con el jugo para que no se resequen. Verificar que las papas y el pollo estén cocidos. Servir caliente.