



Pollo al limón con salsa de miel

¡Hola a todos! Soy Paco, su cocinero experto, y hoy les traigo una deliciosa receta de «Pollo al Limón con Salsa de Miel». Esta receta es perfecta para aquellos que buscan un plato sabroso y dulce con un toque cítrico. ¡Así que, sin más preámbulos, vamos a la cocina!

INTRODUCCIÓN

El Pollo al Limón con Salsa de Miel es un plato que combina la frescura del limón con la dulzura de la miel, creando una experiencia culinaria única. Es una receta fácil de preparar y seguramente impresionará a sus invitados.

TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Tiempo de preparación: 10 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Tiempo total: 40 minutos.

DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: Baja. Esta receta es ideal para cocineros principiantes y experimentados por igual.

CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA DE RESULTADO LA RECETA

Esta receta de Pollo al Limón con Salsa de Miel es suficiente para 4 personas.

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel.

1/2 taza de miel.

El jugo de 2 limones.

2 cucharadas de aceite de oliva.

3 dientes de ajo, picados.

1 cucharadita de pimentón dulce.

Sal y pimienta al gusto.

2 cucharadas de cilantro fresco picado (opcional).

ELABORACIÓN

En un bol grande, mezcla la miel, el jugo de limón, el aceite de oliva, los dientes de ajo picados y el pimentón dulce. Agrega sal y pimienta al gusto. Esta mezcla será la base de nuestra deliciosa salsa.

Coloca las pechugas de pollo en un plato hondo y vierte la mitad de la mezcla de miel y limón sobre ellas. Asegúrate de que estén bien cubiertas y deja marinar durante unos 15 minutos.

Mientras el pollo se está marinando, precalienta tu horno a 190°C.

En una sartén grande, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio-alto. Saca las pechugas de pollo de la marinada y cocínalas en la sartén durante 3-4 minutos de cada lado, o hasta que estén doradas.

Transfiere las pechugas de pollo doradas a una bandeja de horno y vierte la marinada restante sobre ellas.

Hornea durante unos 20-25 minutos, o hasta que el pollo esté cocido y la salsa se haya caramelizado un poco.

Cuando el pollo esté listo, puedes espolvorear un poco de cilantro fresco picado por encima para un toque de frescura (opcional).

Sirve tu Pollo al Limón con Salsa de Miel con arroz, puré de patatas o una ensalada, ¡y a disfrutar!

Espero que disfruten de esta deliciosa receta de Pollo al Limón con Salsa de Miel. ¡Buen provecho!