



<https://www.mepillasquisando.com>



POLLO A LA MIEL Y LIMA



POR GENTILEZA DE MANUEL GARCÍA POZO

INGREDIENTES:

- ½ K. De muslos de Pollo.
- 20 gr. De Sésamo.
- 100 cc. De Salsa de Soja.
- 100 CC. De Miel.
- 2 Limas, el zumo.
- 2 Patatas pequeñas.
- 2 Pimientos italianos.

ELABORACIÓN:

Ponemos en un bol la salsa de soja, el sésamo, la miel y el zumo de la lima. Limpiamos los muslos de pollo, les quitamos la piel y los troceamos en dados. Mezclamos el pollo con la salsa del bol y lo tenemos macerando dos horas en el frigorífico. Una vez macerado el pollo lo escurrimos y lo ponemos a la plancha. Por otro lado cortamos las patatas en rodajas y los pimientos en cuatro gajos a lo largo. Los ponemos a la plancha junto con las patatas y aliñamos con un poco de la salsa de macerar el pollo.

<https://www.mepillasquisando.com>