



CASA FIESTA

PECHUGA DE POLLO GLASEADA CON NARANJA Y CHIPOTLE



Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 8 minutos

Rinde: 4 porciones



Para el pollo:

4 pechugas de pollo de 6 onzas (170 g)
deshuesadas y sin piel.

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de pimienta negra

Para el glaseado:

1 lata de 7 onzas (200 g) de Casa Fiesta
Chipotle Peppers in Adobo Sauce.

8 onzas (226 g) de mermelada de naranja

5 onzas (140 g) de miel



Cacerola de un cuarto de galón, combine lo licuado, el chipotle, la mezcla de adobo, la mermelada de naranja, y la miel. Hierva todo y baje la temperatura para que se cocine por 10 minutos. Deje que la salsa se enfríe un poco y que espese. Estará lista cuando el glaseado se pegue a la cuchara.

Condimente las pechugas de pollo con sal y pimienta y áselas a la parrilla por 4 minutos de cada lado o hasta que la temperatura interna llegue a 165 °F (74 °C). Glasee las pechugas de pollo tan pronto como salgan del asador.

ELEGANTE

