

POLLO GLASEADO CON COCA-COLA

RINDE 4 PORCIONES



INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo sin hueso ni piel
- 1 lata de Coca-Cola de 12 oz
- 2 cucharadas de salsa de soya
- Sal, pimienta y ajo en polvo
- 2 cebollines en rodajas, opcionales
- Arroz cocido y verduras para servir

PREPARACIÓN

1. Sazona el pollo con sal, pimienta y ajo en polvo, y dóralo por ambos lados en una sartén.
2. Añade la Coca-Cola y la salsa de soya. Cocina a fuego suave hasta que el glaseado espese y el pollo esté completamente cocido, aproximadamente de 10 a 15 minutos.
3. Sirve sobre arroz con el glaseado y decora con cebollín.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

