

Fácil Pollo Thai

Receta

Para el Pollo....

- 2 cdas. de mantequilla
- 4 pechugas de pollo deshuesadas
- 1/4 taza de maní machacado
- 2 cdas. de cilantro fresco picado

Para la Salsa....

- 1/2 taza de salsa roja dulce thai (red chilli sauce, la venden en todos los supermercados)
- 2 cdas. de salsa de soya
- 1 cda. de salsa de pescado (fish sauce salasa thai que venden en todos los supermercados)
- 1 cda. de jengibre fresco picado
- 2 limones de pica, su jugo
- 1 cdita. de Sriracha, opcional (salsa thai picante que venden en todos los supermercados)

Precaentar el horno a 200 grados con fuego por arriba y abajo.

Para hacer la salsa mezclar todos los ingredientes y reservar.

Derretir las dos cucharadas de mantequillas, esparcir en una fuente para el horno de manera pareja, luego poner las pechugas de pollo y sobre estas la salsa Thai.

Llevar al horno de 25-30 minutos, hasta que estén bien cocidas, a los 20 minutos yo las di vuelta para que quedaran bien doradas por ambos lados.

Cuando estén listas espolvorear con el cilantro y maní, servir con arroz blanco.