

# Pollo anaranjado



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pollo-anaranjado>

## Preparación

Colocar el pollo en un bol con la salsa de soja y el jengibre y dejar marinar por lo menos durante 15 minutos. Cuando el pollo esté marinado, empolverar ligeramente cada pieza con fécula de papa. Calentar una olla con un mínimo de aceite en él a fuego medio hasta que esté caliente. En una sartén aparte, agregar el jugo de naranja, la mermelada, 2 cucharaditas de fécula de papa y la sal; batir para combinar. Freír el pollo en la sartén con aceite hasta que se dore y llevarlo a un plato cubierto con toallas de papel para drenar. Cuando el pollo esté listo, calentar la salsa de naranja a fuego medio, revolviendo constantemente para evitar grumos hasta que la salsa esté espesa y burbujeante. Agregar el pollo frito con la salsa de naranja y mezclar bien. Se puede adornar con un poco de pimienta morrón rojo para agregar un toque de color extra.



## Ingredientes

- 500 gramo/s Muslo de pollo
- 1 cucharada/s Salsa de soja
- 1 cucharada/s Sake
- 1 cucharada/s Jengibre molido
- 1/2 taza/s Fécula de papa
- 1 poco Aceite de girasol para freír
- 2/3 taza/s Zumo de Naranja
- 1/3 taza/s Mermelada
- 2 cucharadita/s Fécula de papa
- 1/2 cucharadita/s Sal

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Rápida, Visitas, Plato Principal