

# Pollo con salsa de miel y cerveza



**Dificultad:** □□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pollo-con-salsa-de-miel-y-cerveza>

## Preparación

Coloque una sartén mediana a pesada a fuego alto. Añadir el aceite. Salpimentar las pechugas de pollo a gusto y colocar en la sartén. Mientras tanto, Cortar cebollas. Retire de la sartén las pechugas cuando estén cocidas y reservar. Agregue las cebollas a la sartén y cocine durante 2 minutos. En un bol, mezclar la cerveza, la salsa de soja, la mostaza y la miel. Vierta la mezcla en la sartén y ponga a hervir mientras revuelve constantemente. Cocine a fuego lento durante 5 minutos. A continuación, vuelva a colocar las pechugas a la sartén - asegúrese de cubrirlos bien con la salsa. Para servir, añadir el perejil picado.

## Ingredientes

- 2 cucharadita/s Aceite vegetal
- 4 Pechugas de pollo
- 2 Chalotes pequeños
- 1/2 taza/s Cerveza rubia
- 2 cucharada/s Salsa de soja
- 1 cucharada/s Mostaza Dijon
- 1 cucharada/s Miel
- 2 cucharada/s Perejil picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

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

