

Pollo grillado a la 7-up



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 3hrs. 5min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 3hrs. 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pollo-grillado-a-la-7-up>

Preparación

Coloque el pollo en una bolsa hermética y agregue la salsa de soja, la gaseosa, el ajo, la mostaza y el aceite de oliva. Selle la bolsa y deje marinar por 3 horas hasta la noche. Retire el pollo de la marinada, sazone con sal y pimienta y llevar a la parrilla a fuego medio-alto durante 15-20 minutos o hasta que estén cocidas. Fuente:

<http://www.heatherlikesfood.com/>

Ingredientes

- 4 Pechugas de pollo sin hueso ni piel
- 1 lata/s Gaseosa de limón (7-up, Sprite)
- 1/2 taza/s Salsa de soja
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 2 diente/s Ajo picados
- 2 cucharada/s Mostaza Dijon
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Aves y conejos, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

