



POLLO AL LIMÓN EN SALSA DE MANGO

Prepara este delicioso Pollo al limón en salsa de mango de 4 porciones

0 porciones porciones / Dificultad baja / 25 minutos

INGREDIENTES

- 4 piezas de pollo.

- 2 cucharadas de mantequilla.
- 4 dientes de ajo finamente picados.
- ½ taza de vino seco.
- ½ taza de jugo de limón.
- 1 cucharadita de cilantro finamente picado.
- 1 limón cortado en rodajas.
- Pimienta blanca molida.
- Sal al gusto.

Para la salsa:

- 1 tableta Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.
- ¼ de taza de jugo de limón amarillo.
- ¼ de taza de jugo de naranja.
- 1 cucharada de vinagre blanco.
- 1 taza de mango cortado en cubos.
- 3 cucharadas de vino seco.
- 1 cucharada de cilantro fresco

PREPARACIÓN

1. En una batidora, agrega todos los ingredientes de la salsa junto con la tableta Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®, previamente triturada, y bate hasta que obtengas una preparación homogénea.
2. Sazona con sal y pimienta a tu gusto y reserva.
3. Aparte, en una sartén, cocina a fuego medio el ajo con la mantequilla.
4. Agrega el pollo, el vino seco, el jugo de limón, el cilantro y las rodajas de limón.
5. Condimenta con sal y pimienta, tapa y cocina por 20 minutos.
6. Sirve el pollo en platos individuales y acompaña con la salsa de mango.