

Pollo al Limón



Ingredientes:

- 2 filetes de pechuga de pollo por persona
- huevo y pan rallado

Para la salsa:

- dos cucharadas de maicena
- un poco de agua
- dos cucharadas de salsa de soja
- dos cucharadas de cava
- la piel de un limón pulverizada
- tres cucharadas de azúcar glass
- 2 cucharadas de zumo de limón

1º. La pechuga de pollo la pasamos por huevo y pan rallado, y reservamos mientras se calienta el aceite. Una vez el aceite caliente, las freímos hasta conseguir un tono dorado.

2º. En la thermomix glaseamos el azúcar con la piel de limón, y añadimos la mezcla que hemos conseguido de disolver la maicena en un vaso con un poco de agua, añadimos también la salsa de soja, el cava y el zumo de limón, ponemos la mariposa y programamos 2 minutos, 90º, velocidad 2.

3º. Sacar y reservar, se puede servir la salsa sobre la pechuga de pollo, o servir en un cuenco aparte para que cada uno se sirva a su gusto.