



Delicioso Pollo a la Parrilla con Salsa



Tiempo de preparación: 35 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

Para esta receta hemos usado:

- **Ingredientes**

- Salsa para pizza 400g 400 ml
- Jarabe de arce puro 1/4 de taza
- Melaza 1/4 de taza
- Pasta de Tomate Doble Concentrado Pomì 180 ml
- Pimentón ahumado 2 cucharaditas
- Pimienta negra 1/2 cucharadita
- Sal kosher 1/2 cucharadita
- Salsa Worcestershire 2 cucharadas
- Vinagre de sidra de manzana 1/3 de taza



Preparación

Esto es la mejor definición de DELICIOSO. Sabemos que aún no has terminado la #temporadadeparrilla, ¡y nosotros tampoco! ¿Cómo podríamos hacerlo cuando existen estas pechugas y muslos de pollo asados a fuego lento y untados con nuestra perfecta Salsa para Pizza?

Preparación:

1. Combinar los ingredientes y batir todos los ingredientes en una sartén mediana.
2. Cocinar a fuego medio-alto hasta que la salsa llegue a hervir. Reducir el fuego a medio-bajo y cocinar a fuego lento (sin tapar) durante 10-15 minutos, o hasta que la salsa se espese ligeramente.
3. Añadir el pollo a un bol, y remover hasta que esté cubierto.
4. Calentar la parrilla a fuego alto. Engrasar las rejillas y asar el pollo, 8 minutos por lado para las pechugas y de 10 a 12 minutos por lado para los muslos.
5. Untar un plato para servir con el resto de la salsa, y colocar el pollo encima. Servir inmediatamente.

- *Chez_SimoneMarie*