

POLLO

Agri dulce



Platillo Sabio
PROFECO



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO

PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR



gob.mx/profeco

INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo sin piel y cortadas en fajitas
- 3 cdas. de harina
- 1 cda. de sal con ajo
- $\frac{3}{4}$ de tz de cátsup
- 2 cdas. de mostaza
- 3 cdas. de miel de abeja
- $\frac{1}{2}$ cda. de jugo sazonador
- $\frac{1}{2}$ cda. de salsa inglesa
- 2 cdas. de salsa de soya
- 1 cda. de vinagre de arroz
- Chile de árbol cortado en aros
- Aceite
- Sal y pimienta
- Bolsa de plástico con cierre hermético


PROCEDIMIENTO

- 1 En la bolsa de plástico agrega la harina, la pimienta, la sal, el pollo y enharínalo.
- 2 En una sartén caliente con aceite fríe el pollo, sacudiéndole antes el exceso de harina.
- 3 En un tazón mezcla la cátsup, la mostaza, la miel de abeja, el jugo sazonador, la salsa inglesa, la salsa de soya, la sal con ajo y el vinagre de arroz.
- 4 Cuando el pollo esté cocido agrégale la salsa, los aros de chile de árbol y revuelve. Deja hervir hasta que reduzca y sirve.

POLLO Agridulce



**Chef
Alejandra
Maldonado**

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO** 

<https://www.youtube.com/@profecotv>



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO

PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR



gob.mx/profeco