



Pollo agridulce con miel y lima

New

Muslos de pollo marinados sobre camotes con un chorrillo de miel.

INGREDIENTES

227 g (8 oz) de camote Lamb Weston Sweet Potato Fries™ CrissCut™ (L0090)

453 g (1 lb) de muslos de pollo

3 limas, zumo y ralladura + para adornar

¼ taza de salsa de soja

1 taza de miel

Cilantro para decorar

INSTRUCCIONES

1. Mezcla el zumo y la ralladura de lima, la miel y la salsa de soja.
2. Marina los muslos de pollo en la mezcla de zumo de lima durante al menos una hora.
3. Asa el pollo y córtalo en cubitos o en tiras.
4. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.
5. Cubre los camotes con el pollo troceado.
6. Decora con limas y cilantro. Rocía con miel adicional según desees.

Rendimiento

2 porciones