



Pollo con crocante de cítricos

🕒 Tiempo 2h 30'' 👤 4 Personas



Alfredo Gonzalez Uboldi
Influencer Calisa

Ingredientes

- 500 g de pollo en cubos
- Ralladura de limón, naranja y lima
- Jugo de 1 naranja y 1 lima
- 1 cda de mostaza
- 2 batatas
- Perejil fresco a gusto

Crocante

- Almendras picadas
- Ralladura cítrica (de limón, naranja y lima)
- Semillas de sésamo
- Pan rallado
- Sal y pimienta a gusto

Preparación

Paso 01

Abrimos el pack de cubos de pollo Calisa y los vertemos sobre un bowl. En otro recipiente rallamos las cáscaras de un limón, una naranja y una lima.

Paso 02

Embadurnamos el pollo con una cucharada de mostaza, el jugo de una naranja y una lima. Dejamos reposar durante 2 hs. Mientras tanto vamos preparando el crocante. Para eso comenzamos picando unas almendras, una vez hecho esto le rociamos la ralladura de los cítricos, un poco de pan rallado, semillas de sésamo, sal y pimienta a gusto.

Paso 03

Pasamos el pollo a una fuente y lo rociamos por completo con la preparación crocante. Para acompañar cortamos en cuñas una batata. Metemos al horno durante 20 minutos, servimos con perejil fresco y nuestra salsa favorita, y listo.