Pollo en Salsa de Mango y Cilantro

60 Tiempo

4 Porciones

Ingredientes

- 2 tazas de **Néctar de Mango Del Monte®**
- 2 pechugas de pollo deshuesadas
- ½ de miel de caña
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de jengibre rallado
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharadas de salsa de soya
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- Colocar las pechugas en un molde para hornear.
- Licuar el Néctar de Mango con el resto de los ingredientes y verter sobre las pechugas de pollo. Dejar marinar por 30 minutos.
- Calentar el horno a 350ºF y meter los filetes al horno por 30 minutos tapados, luego destapar y cocinar por 10 minutos más.
- En una ollita, cocinar el jugo que quedó hasta que caramelice. Servir el pollo y bañarlo con la salsa.

© Del Monte® y Del Monte® logo son marcas registradas de Del Monte Foods, Inc. y usadas bajo licencia.