

Pollo con salsa ponzu de soja y limón y alcaparras

Tiempo total **35 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 25 Mins. Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

450 g	de muslos de pollo deshuesados y sin piel
100 g	de cebolla roja
2	dientes de ajo
20 ml	de aceite de colza
20 g	de alcaparras
70 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón</u>
300 ml	de caldo de pollo
20 g	de mantequilla
	Unas hojas de perejil
	Pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN

Pasos 1

450 g de muslos de pollo deshuesados y sin piel - **100 g** de cebolla roja - **2** dientes de ajo - **20 ml** de aceite de colza - Pimienta negra al gusto
Trocee el pollo en piezas del tamaño de un bocado y sazone con la pimienta. Corte la cebolla en rodajas finas y pique el ajo. Caliente el aceite de colza en una olla, rehogue la cebolla y el ajo hasta que se ablanden y agregue el pollo, dorándolo suavemente de manera uniforme.

Pasos 2

70 ml Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón - **300 ml** de caldo de pollo - **20 g** de alcaparras
Una vez dorado el pollo, incorpore las alcaparras, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman y el caldo de pollo. Deje cocinar al fuego entre 20 y 25 minutos, hasta que la salsa haya reducido un poco.

Pasos 3

20 g de mantequilla - Unas hojas de perejil
Incorpore la mantequilla y remueva hasta que se funda. Sirva espolvoreando las hojas de perejil por encima.