

# 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

<b>450 g</b>	de muslos de pollo deshuesados y sin piel
<b>100 g</b>	de cebolla roja
<b>2</b>	dientes de ajo
<b>20 ml</b>	de aceite de colza
<b>20 g</b>	de alcaparras
<b>70 ml</b>	<u>Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón</u>
<b>300 ml</b>	de caldo de pollo
<b>20 g</b>	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.