

POLLO MECHADO CON SALSA AGRIDULCE DE PIÑA

Ingredientes: *(Para el pollo)*

- Pechugas de pollo (cantidad según tus necesidades para hacer Batch Cooking)
- 1 cebolla
- 2 hojas laurel
- Pimentón picante (opcional)
- Sal (rosa del Himalaya)

Preparación:

- 1- Poné agua a hervir en una olla.
- 2- Añadí todos los ingredientes y llevalo a ebullición.
- 3- Cociná durante 30-40 minutos a fuego medio. Escurrí, agregá la sal y dejalo enfriar.
- 4- Desmechá el pollo y añadí pimentón para dar algo de sabor, si así lo deseás. Podés usar otras especias como curry, pimienta, etc.
(Nota: colocá el pollo en un tupper, lo cerrás y empezás a agitar hasta que esté bien desmechado).



Ingredientes:

(Para la salsa)

- 5 rodajas de piña
- 50 g de Natuvia Granulado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1/2 taza de salsa de tomate
- 1 taza de agua

Preparación:

- 1- En la licuadora, colocá las rodajas de piña con un poco de agua, hacé una especie de jugo.
- 2- En una sartén bien caliente, agregá el Natuvia Granulado y dejalo caramelizar, sin que se queme.
- 3- Agregá posteriormente, el jugo de piña a la sartén caliente.
- 4- Esperá a que comience a espesar y agregá salsa de tomate, la cantidad depende del gusto. Salpimentá un poco.
- 5- Dejá reducir y que tome consistencia espesa.

