



# Pollo con salsa de miel

## Ingredientes

- 400 g pechuga de pollo cortada en tiras o dados
- 4 dientes de ajo
- 40 ml zumo de limón
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada salsa barbacoa
- 4 cucharadas miel
- una pizca guindilla en polvo.

## Preparación

Picar el ajo y poner en un bol junto con el resto de ingredientes salvo el pollo .

Remover bien hasta conseguir una salsa .

Añadir el pollo y dejarlo macerar durante 1 hora en la nevera .

Al finalizar el tiempo de maceración añadir el pollo junto con la salsa a una sartén y dejar cocer durante 15 minutos a fuego lento .

Comprobar que el pollo está bien hecho y servir .

.