



Recetas de Cocina

Tropical

Ingredientes: 4 personas.

8 rodajas de piña natural.
200 gr. de arroz.
4 pechugas de pollo deshuesadas.
24 gambas peladas.
50 gr. de mantequilla.
Aceite, sal y perejil.

Ingredientes Salsa:

8 cucharadas de mayonesa.
4 cucharadas de zumo de naranja.
4 cucharadas de ketchup.

Preparación:

Hierve el arroz en agua con un chorrito de aceite.
En una sartén funde la mantequilla y fríe en ella las pechugas de pollo cortadas en filetes.
Cuando estén, retíralas y en esa misma sartén rehoga las colas de gambas peladas. Calienta también en la sartén las rodajas de piña.

Preparación de la Salsa:

Mezcla la salsa de mayonesa con el zumo de naranja y el ketchup, hasta obtener una salsa homogénea.
Pon el arroz en moldes flaneros y ponlos en cada uno de los platos fuente un molde de arroz. Cúbrelo con un poco de salsa y un poco de perejil y coloca alrededor el pollo, las gambas y la piña.
Sírvelo recién hecho.

Autor: