

# Pollo Cítrico

**Tupperware®**

Porciones 4

Tamaño de la porción: 4 oz/115g de pechuga; 2 cdas. de salsa

2 limas, ralladas y exprimidas con el **Exprimidor de Lima-Limón**

2 limones, exprimidos con el **Exprimidor de Lima-Limón**

4 pechugas de pollo, sin piel ni huesos

1 cdta. de sal

½ cdta. de pimienta

2 cdas. de aceite de oliva extra virgen

⅓ de taza de azúcar morena

¼ de taza de caldo de pollo, desgrasado

1 naranja, rebanada finamente

¼ de taza de aceitunas negras, para adornar

¼ de taza de perejil italiano, picado, para adornar

Precalienta el horno a 350° F/180° C.

Coloca las pechugas abiertas a la mitad en el Recipiente Season-Serve®. Agrega los jugos de lima y limón, y sazona con sal y pimienta. Séllalo y deja marinar en el refrigerador por 1 o dos horas, dándole vueltas ocasionalmente. Retira el pollo del recipiente y reserva 2 cucharadas del marinado en un tazón pequeño.

Calienta el aceite de oliva, a fuego medio, en la **Cacerola Chef Series™ de 6 Cuartos/5.7 L**. Agrega el pollo y cocina 4 minutos de cada lado, o hasta que esté ligeramente dorado. Retira la cacerola del fuego. Combina la ralladura de lima con el azúcar morena y rocía sobre el pollo. Combina el marinado con el caldo y baña el pollo. Coloca dos rebanadas de naranja sobre cada pechuga. Lleva la cacerola al horno por 15 minutos o hasta que el pollo alcance una temperatura interna de 180° F/85° C con un termómetro y el jugo tenga un color claro. Coloca el pollo en una bandeja y báñalo con la salsa. Adorna con aceitunas negras y perejil.

