

# Cómo preparar pechugas de pollo con limón y leche de coco

Estas pechugas de pollo se preparan en una rica salsa de coco con cilantro, limón y pimentón. El resultado es riquísimo y más que simple. Toma nota y sorprenda a sus invitados con su sabor.

## Ingredientes

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de aceite de coco
- 1/2 taza de cebolla roja, picada
- 1 chile rojo, picado (opcional)
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de cilantro picado
- 1/2 cucharadita de chile rojo
- 1/2 taza de leche de coco
- 1 cucharada de maicena

## Preparación

- Colocar las pechugas en una bolsa con cierre y golpearlas, esto ayudará a cocinar el pollo de manera uniforme y a hacerlo más tierno. Luego, espolvorear cada lado con sal y pimienta.
- Derretir el aceite de coco en una sartén grande a fuego medio-alto, agregar las pechugas y cocinar cada lado por 5-7 minutos o hasta dorar. Retirar de la sartén y dejar a un lado en un plato. El pollo no necesita ser completamente cocinado.
- Añadir la cebolla picada a la misma sartén y saltear durante unos minutos para ablandar, agregar la pimienta, saltear otro par de minutos y añadir el caldo de pollo, jugo de limón, cilantro y chile. Llevar la mezcla a ebullición y reducir hasta que hierva a fuego lento.
- Dejar cocer a fuego lento durante unos cinco minutos para que se reduzca. Añadir la leche de coco y volver a hervir durante otros cinco minutos. Sumar la maicena. Una vez que la salsa sea espesa reducir el fuego de nuevo a lento.
- Añadir el pollo a la sartén, cubrir y dejar cocer por

otros 5-10 minutos o hasta que el pollo esté cocido totalmente. Servir con arroz o coliflor y una cucharada de salsa por encima, disfrute.

Con información de [Cocina y Vino](#)