

# Pollo con salsa de naranja

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15'
- 15'
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La naranja es la tercera fruta con más contenido en vitamina C después de la acerola y el kiwi.

## Modo express

1. Limpie, quite la piel de las pechugas y salpimiéntelas; pele y pique la cebolla muy fina. Pele las naranjas, córtelas en gajos y retire las pepitas, guardando el zumo que pierdan en un recipiente.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta (incluido el zumo reservado), mezcle, cierre la tapa y programe el menú Horno a 172º durante 15 minutos.
3. Corte las pechugas en lonchas y sívalas en una fuente, regadas con la salsa.