

POLLO CON BACON Y SALSA DE OSTIONES ✓

Ingredientes

8 pechugas
3 cucharadas de salsa de ostiones
salsa inglesa
bacon
sirope - Log cabin
sal - pimienta

Procedimiento

Deshuesas los pollos crudos. Le pones ahora la salsa de ostiones, la salsa inglesa, la sal y la pimienta. Déjalo reposar unas 3 horas. Ahora envuelve las presas en bacon (como haces con el filete) sujetando el bacon con palillos de dientes. Coloca las presas en un recipiente - mételo en el horno con una temperatura de 350° (más o menos demora una hora). Unos 15 minutos antes de servirlo le rocías el sirope log cabin, los viras (para que se dore parejo y después lo sirves). No deje que se te seque la salsa, pues debe quedar con un poquito.