

POLLO CON MANZANA

Ingredientes

12 a 14 pechugas  
2 cucharaditas de polvo  
de cebolla  
Sal  
4 cubitos Maggi de pollo  
1 cucharadita de pimienta  
8 tiras bacon entero  
2 naranja (jugo)  
6 cucharadas de vinagre  
 $\frac{1}{2}$  taza de vino blanco seco  
6 manzanas  
Salsa Inglesa - China  
Ketchup  
Mostaza  
Chow Chow

Si es para dos personas las  
cantidades serían así:

1 pollo de dos libras  
1 cucharadita de polvo  
de cebolla  
 $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal  
1 cubito Maggi de pollo  
 $\frac{1}{2}$  cucharadita de pimienta  
2 tiras bacon entero  
1 naranja (jugo)  
2 cucharadas de vinagre  
2 cdas. de vino blanco seco  
4 manzanas  
Salsa Inglesa - China  
Ketchup  
Mostaza  
Chow Chow

Procedimiento

Se sazona el pollo con la Salsa Inglesa, Salsa China, Ketchup, Mostaza, Chow Chow y Sal. Ahora en una sartén colocas aceite, fries el pollo hasta que dore, lo retiras de la sartén y retiras casi toda la grasa dejando un poquito solamente. Ahora colocas en el sartén el bacon, luego sobre el bacon, las presas de pollo, agrégale la  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal, la pimienta, el vinagre, el vino blanco (rocías el pollo), el polvo de cebolla, las manzanas peladas y partidas en gajitos, (éstas las rocías con el jugo de naranja para que no se te oscurezcan las manzanas), ahora el cubito Maggi. Déjalo cocinar tapado hasta que el pollo esté bien cocido.