

Ingredientes

Pechuga de pollo: 500g

Miel: 3 cda

Mantequilla: 1 cda

Ajo: 3 dientes

Aceite: 1 cda

Sal

Salsa de soja: 2cda

Harina

Vinagre: 1 cda

Semillas de sésamo

Pimienta

Instrucciones

- Cortar el pollo en trozos de bocado, salpimentar al gusto y rebozar en harina
- Cocinar el pollo a fuego medio en el aceite hasta que se dore
- Apartando el pollo a un lado de la sartén, poner la mantequilla con el ajo triturado y remover
- Poner la soja, miel y vinagre y cocinar hasta que espese la salsa
- Añadir por encima las semillas de sésamo