



## Pollo a la naranja

### Ingredientes

- 1 taza de zumo de naranja
- 1/4 de taza de nueces picadas
- 2 cucharadas de licor de naranja
- 1 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharadas de juliana de cáscara de naranja
- Clavo de olor
- Mostaza
- 2 pechugas grandes de pollo

### Preparación

Mezclar todos los ingredientes, menos las pechugas, en una cacerola, y calentar hasta hervir. Reducir el calor y hervir suavemente durante 10 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Acomodar las pechugas en una fuente, cubriéndolas con la marinada, reservando un cuarto de taza. Marinar en la heladera durante 24 horas. Escurrir los trozos de pollo y cocinarlos en la parrilla sobre calor mediano, untándolos con la marinada reservada de vez en cuando hasta que estén listos.