



Pollo con Especias y Arándanos



Fácil



60 minutos



4 porciones

Ingredientes

8	muslos de pollo
1½ tazas	Jugo de Arándanos de Estados Unidos
1 taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
¼ taza	azúcar morena
2 cucharaditas	consomé de pollo en polvo
1 cucharada	aceite
Una pizca	jengibre molido
Una pizca	canela en polvo
Una pizca	clavo molido
	Sal y pimienta



Preparación

Caliente el aceite en una olla gruesa; salpimiente el pollo, fría los muslos hasta que estén bien dorados; añada el jugo de arándano y el azúcar, agregue los arándanos deshidratados y baje el fuego, sazone con las especias y el consomé de pollo, baje el fuego y deje cocinar hasta que el pollo esté bien cocido y la salsa ligeramente espesa.