

Pollo/Carne de Res al Estilo Teriyaki

Ingredientes:

500 gr. Pechuga de pollo deshuesados, sin piel, o filete de res

Ingredientes para sazonar:

4 cucharadas de Teriyaki LKK

1 cucharada de Salsa de Chile Sriracha (picante)*

Direcciones:

Marinar el pollo/filete de res en Salsa de Teriyaki por una hora o más.

Precalentar la parrilla/horno. Asar el pollo/filete de res hasta que esté completamente cocido, durante su cocción barnizar el pollo/filete de res con Salsa de Teriyaki.

Use la salsa de Chile Sriracha como dip, sírvalo con arroz o fideos.



* Opcional.