



[Inicio](#) > [Recetas](#) > ¡Prepara Una Deliciosa Receta de Pollo a la Naranja Zenú!



Para almorzar



6 julio, 2023

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

## ¡Prepara Una Deliciosa Receta de Pollo a la Naranja Zenú!

### Descubre la increíble receta de Pollo a la Naranja Zenú: un plato delicioso y lleno de sabor

¿Estás listo para sumergirte en una experiencia culinaria inolvidable? Prepárate para descubrir el secreto mejor guardado de los amantes de la buena comida: el Pollo a la Naranja irresistible de Zenú. Déjate seducir por la jugosidad de cada bocado, mientras los sabores cítricos se despliegan en tu paladar, creando una sinfonía de deleite. Ya sea para una comida en familia o una reunión con amigos, esta receta cautivadora te convertirá en el anfitrión más aplaudido.

15 minutos

1 Porciones

Compartir



Imprimir





TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 1 cda. Salsa de tomate
- 1 cda de fécula de maíz (maizena)
- Lechuga
- 1 lata pequeña de maíz ZENÚ
- 1/2 lata de alverja y zanahoria ZENÚ

## Preparación

Es momento de sumergirte en tu cocina y preparar esa receta de pollo a la naranja con la cual sorprenderás a todos.

1. Cocina los Nuggets de pollo apanados Zenú en la freidora de aire o en una sartén con un poco de aceite hasta que doren.

2. Ahora para darle sabor a tu receta de pollo a la naranja mezcla el jugo de naranja, la salsa soya, el azúcar y la salsa de tomate. Lleva al fuego hasta que hierva, Disuelve la fécula en un poco de agua y vierte sobre la mezcla de jugo, cocina sin dejar de revolver hasta que hierva. Baña los Nuggets de pollo apanados Zenú con la salsa.

Sirve con la lechuga, el maíz y los vegetales Zenú. Así de fácil podrás preparar recetas con pollo y en freidora de aire.

Ahora, ¡A disfrutar!

## Tip

Aquí tienes algunos tips adicionales para preparar pollo a la naranja de Zenú

1. Marinado sabroso: Si deseas intensificar el sabor del pollo, puedes marinar los nuggets de pollo apanado Zenú en una mezcla de jugo de naranja, salsa de soya y especias durante al menos 30 minutos antes de cocinarlos. Esto permitirá que absorban aún más sabores deliciosos.

2. Si deseas agregar un toque personal a la salsa agrídulce, puedes experimentar con ingredientes adicionales. Por ejemplo, puedes incorporar jengibre rallado, ajo picado o incluso un toque de chile rojo para darle un poco de picante

3. Acompañamiento versátil: Además de los vegetales mencionados, puedes servir el Pollo a la Naranja Zenú con arroz blanco o fideos de trigo para complementar el plato principal. Estos acompañamientos absorberán la deliciosa salsa y te brindarán una experiencia completa.

No esperes más, atrévete a probar esta maravilla culinaria y déjate llevar por su encanto. ¡Tu paladar nunca antes había experimentado algo tan exquisito!

## Productos relacionados



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

## Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

## Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

## Curiosidades

- Entérate

## Nosotros

- Somos Zenú

## Contacto

- Contáctenos

**Industrias de Alimentos Zenú S.A.S** Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia  
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾