

**POLLO ESTILO THAI.**

Ingredientes:

4 porciones:

2 d. ajo picados

½ taza cilantro.

1 cda. Salsa soya.

1 cda. Aceite ajonjolí.

4 pechugas de pollo sin piel y deshuesadas.

Preparación:

Procesar el ajo, el cilantro, la soya y el aceite de ajonjolí.

Marinar las pechugas con la mezcla anterior por 15 minutos en refrigeración. Asar hasta que el pollo esté bien cocido.