

POLLO HORNEADO A LA BARBACOA



INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS

- 250 Gramos aprox. de **Salsa Barbacoa Original Sweet Baby Ray's**
- 1/2 Taza de mostaza de Dijón **Téméraire**
- 8 Pechugas de pollo sin piel y deshuesadas
- 2 Tazas de lacitos salados machacados
- 1 Cebolla cortada en cuadraditos
- 1 Cebolla picada
- Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- Mezclar la **salsa de barbacoa SWEET BABY RAY'S** con la **mostaza de Dijón TÉMÉRAIRE**, y con una brocha, pintar las pechugas de pollo con la mezcla. Refrigerar durante 1 hora.
- Colocar cada pechuga de pollo en papel de aluminio, junto con los lacitos machacados, la cebolla y la pimienta.
- En el horno precalentado a 350 grados, cocinar por 20 minutos.
- Servir y disfrutar.

