

**POLLO DULCE.**

1 pollo en pzas. sin piel.

1/2 taza vinagre de piña.

1 taza jitomate molido con ajo y cebolla.

1 taza refresco de cola.

1 taza jugo de naranja.

¼ taza aceite.

Hierbas de olor.

Sal y pimienta.

-lavar el pollo y secar, salpimentar y dorar en una cazuela con el aceite.

Añadir el vinagre y dejar que reduzca, luego el jitomate y dejar que hierba.

-una vez que empiece a hervir, añadir las hierbas de olor (laurel, tomillo, orégano), y el jugo de naranja y el refresco, tapar y cocinar a fuego medio por 25 minutos.

-servir con arroz blanco y gajos de naranja.