



Preparación

Se corta el pollo en porciones normales, luego se condimenta con el consome, especias y una cucharada de vinagre sal al gusto se deja reposar por 10 minutos, luego se calienta el aceite en una sartén se prepara harina en un plato y el pollo se adoba con la harina se pone a freír hasta que quede dorado, después de frito el pollo se pelan los bananos verdes se cortan como tajadas o sea como hojas rebanadas y se ponen a freír luego se prepara el chimol que así se cortan los tomates en pequeños cuadros, la cebolla también y el chile también en un recipiente se juntan y se le agrega vinagre al gusto o limón, sal, pimienta y el culantro fino bien cocido también y se revuelve, luego se pica repollo en un recipiente a parte.



"Solo lo mejor
en tu mesa"



www.catrinElpollo.hn

9943-2130



Residencial Monte María
Villanueva, Córtes



Ingredientes

- 2 libras de pollo
- Consome de pollo
- Especias (cominos)
- Vinagre
- Harina de trigo
- Una bolsita de maicena
- Banano verde
- Repollo
- 1 chile dulce
- 2 tomates
- 1 cebolla
- Culantro fino
- 3 tazas de aceite para freír
- Sal al gusto