

Entradas Sopas Platos fuertes Postres Contacto Seco de pollo Categoría: Platos Fuertes  
Recetario: A la Criolla Tiempo 45 minutos Porciones 10 Porciones Dificultad baja Ingredientes 1 pollo sal 1 cucharada de comino 5 dientes de ajo pimienta 6 cucharadas de ají 1 cerveza 6 cebollas coloradas 1 taza de aceite 5 ramitas de cilantro 1/2 libra de arroz 3 cucharadas de achiote 2 maduros Preparación Despresar el pollo y condimentarlo con sal, comino, ajo, pimienta picante y ají seco disuelto en un poco de agua. Agregar la cerveza y dejar macerar por 15 minutos (puede reemplazar la cerveza con chica de jora, jugo de naranjilla o maracuyá, según el gusto) Elaborar un refrito con la cebolla colorada picada, incluir el pollo macerado con todo su jugo. Agregar los tallos de cilantro atados para saborizar. Dejarlo hervir hasta que esté cocida el ave. Retocar con sal y comino. Antes de retirar del fuego, añadir el cilantro picado. Recomendación: \*Servir con arroz colorado, cocolón y maduro frito. ¿Te gusto la receta? Sigue de cerca las mejores recetas Déjanos tu e-mail y recibe en tu bandeja de entrada recetas nuevas cada semana Recetas Relacionadas Bizcochuelo de pinol, orito caramelizado y trufa de chocolate con melcocha Enrollado de Atún Real Aguacates Rellenos de Atún Real Buscador de recetas Palabras Claves Ingredientes Todas las categorías -- Cualquiera -- Buscar recetas Últimas recetas Platos Fuertes Hamburguesa de Sardinas Real Prepáralo ahoraright arrow Entradas Dip de Atún Real Prepáralo ahoraright arrow Receta Criolla Enrollado de Atún Real Prepáralo ahoraright arrow