

Burro-Pollo al Grill

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Agua natural: 250 mililitros

Arrúgala: 50 Gramos

Mostaza Dijon: 50 Gramos

Orégano seco: 50 Gramos

Rábano: 3 Unidades

Tomillo seco: 50 Gramos

Vinagre de Vino Blanco: 100 mililitros

Arroz blanco: 100 Gramos

Chipotle seco: 50 Gramos

Muslos de pollo sin piel y hueso: 1 Kilo

Pimienta negra: 50 Gramos

Tomate Cherry: 4 Unidades

Tortilla burrera: 6 Unidades

Vinagre Blanco: 200 mililitros

Preparación de la Receta

Pollo

- Mezclar el *vinagre* blanco y el *vinagre* de vino blanco.
- Anadir *especias* y licuar.
- *Marinar* el **pollo** con lo licuado dos horas mínimo (cambiar **pollo** por ya marinado)
- Incorporar sal.
- Grilear y reservar

Arroz

- Incorporar en un sartén *mostaza* Dijon, *arroz*, sal y sofreír.
- Añadir agua.
- Cocer a fuego bajo y reservar

Salsa

- Licuar *chipotle* con *vinagre* blanco, *vinagre* de vino blanco, *especias* y sal.

Montaje

- Calentar tortilla burrera integral.
- Añadir *arroz* y *pollo*.
- Incorporar salsa y cerrar.
- Rebanar el *rábano*, mitades de *tomate* y la *arrúgala* entera.
- Añadir sal y salsa al gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/burro-pollo-al-grill>