

CHICKEN ADOBO

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Muslos de pollo con piel: 5 Unidades

Salsa de soja: 1/2 Taza

Hojas de Laurel: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Azúcar Negra: 1/2 Taza

Vinagre de Arroz: 1/2 Taza

Ajo picado: 3 Cucharadas

Perejil: A gusto

Arroz blanco: A gusto

Preparación de la Receta

Para la marinada

- Mezclar salsa de soja, *vinagre de arroz*, azúcar negra, *ajo picado*, y *laurel*
- Colocar los muslos de *pollo* y dejar reposar 12hs en la heladera.

Para la preparación

- En una olla amplia colocar aceite sellar el *pollo* de ambos lados
- Incorporar la *marinada*
- Tapar la olla y no mezclar durante los primeros 5 minutos.
- Cuando hierve, llevar a fuego bajo y cocinar durante 40 minutos, hasta que el *pollo* esté tierno y la salsa reducida
- Servir acompañado de *arroz blanco*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chicken-adobo>