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
- Incoporar 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