

Pollo a La Barbacoa

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Azúcar Negra: 5 Cucharada

Cebolla Morada: 1 unidad

Jengibre: 3 Rodaja

Jugo de Naranja: 1 unidad

Romero: 1 Rama

Perejil fresco: 1 Puñado

Salsa de tomate: 1 Taza

Humo liquido: 3 Gotas

Ají molido: 1 Pisca

Boniato: 3 Unidades

Vinagre: 1/2 Taza

Ajo: 1 Diente

Ketchup: 1 Taza

Pechugas de pollo: 3 unidad

Salsa Inglesa: 1 Chorrito

Sal y Pimienta: a gusto

Preparación de la Receta

- Envolver en papel aluminio cada *boniato* lavado con *romero* y un chorro de aceite de oliva
- Llevar a horno medio por 45 minutos (hasta que este bien cocido)
- Rehogar en una sartén amplia con aceite *cebolla* colorada picada, *ajo* y *jengibre* en láminas hasta *dorar*.
- Agregar las pechugas cortadas en tiras y sellar hasta *dorar*.
- Dar vuelta y terminar de sellar.
- Agregar *vinagre* y dejar evaporar
- Añadir *jugo* de *naranja* y cocinar 10 minutos.
- *Condimentar* con sal, pimienta y agregar *ketchup* y `purè de tomates, mezclar e integrar.
- Incorporar azúcar negra, unir y dejar cocinar hasta espesar la salsa y cocer el **pollo**.
- Agregar salsa inglesa, *aji* molido y terminar de reducir.
- Terminar la salsa con humo líquido, revolver y servir
- Servir en la misma sartén con los boniatos en trozos.
- Terminar con *perejil*