

Pollo marinado con jugo de limón

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sake: 1 cda.

Manteca: 10 g

Cebolla: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad deseada

Curry: 1 cdita.

Ajo: 1/2 Diente

Muslo de pollo deshuesado: 1 Unidad

Sal: Cantidad deseada

Jugo de Limón: 2 cdas.

Ciruelas pasas: 20 g

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 50 cc

Papa: 1 Unidad

Aceitunas negras: 20 g

Apio: 1 vara

Preparación de la Receta

Para comenzar

marinamos el muslo de pollo deshuesado sin piel con el sake, el jugo de limón

- N y ½ diente de *ajo* rallado.
- Luego, preparamos la salsa

Para ello

- Cortamos la *cebolla* en pluma, 1 vara de *apio* en diagonal y llevamos a un bol junto a la *cebolla*.
- Por otro lado, picamos las aceitunas negras sin *carozo*, reservamos.
- En sartén con aceite de oliva salteamos la *cebolla* y el *apio* con un poquito de sal
- Cocinamos suavemente y agregamos las aceitunas negras picadas, las ciruelas pasas fileteadas, el té de *curry*, la *manteca* y continuamos con la cocción.

- Añadimos el vino blanco, dejamos evaporar el líquido y apartamos la sartén del fuego.
- En otra sartén, con aceite de oliva, cocinamos el *muslo* de **pollo** marinado escurrido
- Condimentamos con sal, dejamos *dorar*, damos vuelta el *muslo*, bajamos el fuego y terminamos la cocción.

Para el armado

- En la base de plato, colocamos un salteado de papas y cebollas, encima el *pollo* y terminamos con la salsa y el *perejil* picado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-marinado-con-jugo-de-limon>