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 lim&oacute

- 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