Pollo negro con arroz pilaf

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el arroz

Cebolla: 1 Unidad
Manteca: 1 cda
Arroz largo: 1 Taza
Caldo de verduras: 2 Tazas

Para el pollo

Cilantro: 1 Manojo
Chiles: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Salsa de soja dulce y espesa: 2 cdas.
Dientes de ajo: 3 Unidades
Jengibre fresco: 2 cdas.
Cebolla Morada: 1 Unidad
Pollo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para preparar el pollo

- Procesamos *cebolla* en cubos, *jengibre*, *ajo*, *cilantro*, chiles y salsa de soja, condimentamos con poca sal y reservamos.
- Colocamos la pechuga abierta (tipo mariposa) sobre una reja y pincelamos muy bien la superficie con el condimentado reservado.
- Llevamos al horno a 180°C por 1 y ½ hora pincelando durante la cocción.

Para el arroz pilaf

rehogamos cebolla picada en una cacerola peque&ntilde

- A con *manteca* por unos minutos.
- Agregamos **arroz** grano largo, sellamos y agregamos caldo caliente.
- Tapamos y llevamos a horno moderado durante 18 minutos.

Para el armado

servimos la porci&oacute

- N de **pollo**, con *arroz* y espolvoreamos con *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-negro-con-arroz-pilaf