Pollo con mojo

Ingredientes

Para cuatro personas

- 1 cabeza de ajo
- 1 sobre de comino
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- aceite de girasol
- vinagre de manzana
- 2 pimientas picantes . Guindillas
- tomillo
- orégano
- sal
- pimienta
- laurel
- dos bandejas de pollo troceado (muslo y contramuslo)

Elaboración

- Salpimentamos el pollo
- Ponemos aceite en una sartén y freímos el pollo hasta dejarlo doradito por ambos lados y apartamos
- Mientras se fríe el pollo vamos poniendo en el vaso de la batidora los ingredientes del mojo: los ajos pelados, los cominos, las pimientas, el pimentón, el tomillo, el orégano. En resumen ponemos el resto de ingredientes excepto el Laurel.
- Vamos batiendo y añadiendo aceite y vinagre en proporción tres a 1. Es decir, tres partes de aceite por una parte de vinagre hasta lograr la textura deseada.
- Ponemos el pollo frito en un caldero o bien usamos el satén de freírlo pero quintando el aceite , y le añadimos el mojo.
- Añadimos un vaso de agua, el laurel, un puñado de orégano y lo ponemos a hervir.
- Cuando empiece a hervir , bajamos el fuego a la mitad y lo dejamos 5 minutos o así hirviendo

Ya tenemos el pollo y sólo faltaría acompañarlo de unas papas arrugadas.

From:
http://intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
http://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:pollomojo

Last update: **2024/05/14 20:38**