Pollo con mojo

Ingredientes

Para cuatro personas

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

Elaboración

- Salpimentamos el pollo
- En una sartén 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 el aceite y el 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 sartén que usamos para freir el pollo, quintándole el aceite , y le añadimos el mojo

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

Permanent link:
https://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:pollomojo&rev=1710358545

Last update: **2024/03/13 20:35**