

Receta

12. Pollo Peruano (Portuano)



Duración

?



Web

XxX



Dificultad

2 / 10



Raciones

2

Ingredientes

- 1/2 Pollo
- 20 ml Zumo Naranja
- 50 ml Cerveza Negra
- Sal
- Mucha mucha Pimienta Negra
- 8 ml Soja
- 10 gr Azúcar Moreno
- 4 gr Jengibre Polvo
- 4 gr Ajo Polvo
- 1/2 Cdta. Romero
- 1/2 Cdta. Ají
- 1/4 Cdta. Comino
- 3 gr Jengibre Fresco
- 15 ml Vinagre
- 8ml AOVE
- 1/2 Cda. Mostaza

Preparación

- 1.- Juntar toda la marinada y untar el pollo con ella. Marinar 24 horas.
- 2.- Horno 220°C 15 minutos cada lado. Bajar a 175°C y untar cada 20 minutos. Para hacer un total de 1h 30' a 175°C



Consejos: