



POLLO MARINADO A LA ANTIGUA

Ingredientes

- 5 Tutos cortos de pollo deshuesados
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 2 Cucharadas de mostaza
- 3 Cucharadas de vinagre blanco
- 1 Cucharadita de orégano
- ¼ Cucharadita de pimienta
- ½ Cucharadita de ají color
- ½ Cucharadita de comino
- 1½ Cucharada de caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI®

Preparación

1.- En un bowl mediano junta todos los ingredientes como ajo, mostaza, vinagre blanco, orégano, pimienta, ají color y comino. Agrega el caldo líquido TUTOQUE® pollo MAGGI® y remueve hasta homogenizar todos los ingredientes y conseguir una marinada semi-espesa.

2.- Agrega las presas de pollo al bowl y remueve para impregnar bien, refrigera durante diez a quince minutos cubiertas con papel film. Luego, llévalas a cocción que puede ser horno, sartén, brazas, grilla o la que más te guste durante 30 minutos aproximadamente.

3.- A medida que el pollo avance en su cocción, sigue bañando las presas con la marinada que queda en el recipiente para que se impregnen más y más de sabor. Una vez cocidas completamente sírvelas de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	94 Kcal
Proteínas:	13.0 g
Grasa Total:	3.4 g
Colesterol:	40.0 mg
H. de Carbono:	1.6 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	567 mg