

Receta de Pollo En Salsa Piri Piri

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta que es muy típica de la cocina portuguesa, se trata de hacer el pollo con una salsa especial llamada piri piri, seguro que os gustará es un plato con nombre gracioso y un sabor picante y sabrosón.

Ingredientes

- Pollo troceado (cantidad según comensales)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Guindilla (una o dos)
- Miel y mostaza (una cucharada de cada)
- Pimienta verde (una cucharada)
- Vino blanco (un vaso)
- Vinagre de jerez (una cucharada)
- Pimentón (una cucharada)
- Tomate triturado (unos 500grs.)
- Limón, Aceite y Sal

Modo de Preparación

1. Salpimentar los trozos de pollo y dejar reservados
2. Picar la cebolla con la guindilla, los ajos, y la pimienta verde, mezclar bien todo y ponerlo todo sobre el pollo, añadir el resto de Ingredientes:, la mostaza, la miel, el pimentón, el vinagre, el vino, el zumo de limón y el tomate
3. Mezclar todo bien y dejar macerando en el frigorífico al menos 2 horas
4. Poner una sartén con un poco de aceite a fuego fuerte y pasar los trozos de pollo por todos los lados
5. Cuando estén bien doraditos, ponerlos en una fuente para horno con la salsa del macerado
6. Poner el horno a 180 Grados y meter la fuente, mantener una media hora aproximadamente, regándolo de vez en cuando con la salsa y ya estarán listos para servir
7. Podéis meter en el horno unas patatas y servir las junto con el pollo y....buen provecho!!!!