



Pollo en escabeche

Categoría: Plato Fuerte

¿Buscando una nueva receta? Esta versión de pollo te encantará



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Aceite de oliva
- 1 pza de Pechuga de pollo
- 2 dientes de Ajo pelado
- 1 taza de Papas cambray cocidas y cortadas
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 taza de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- 2 cdas de Orégano seco
- 1 lata de Zanahorias en Escabeche La Costeña®
- 1 lata de Rajas de Jalapeño en Escabeche La Costeña®



Preparación

1. Drenar la lata de rajas y la de zanahorias.
2. Cortar la pechuga de pollo en cubos medianos.
3. En un sartén agregar el aceite de oliva y calentar a fuego medio. Agregar los cubos de pollos y sellarlos. Agregar el ajo y cocinar por 2 minutos.
4. Agregar las papas cambray, las rajas, las zanahorias y el vinagre blanco.
5. Cocinar por 20 minutos a fuego medio. Sazonar con sal y orégano. Servir.