



Mixiote de pollo con verduras

Categoría: Plato Fuerte

Un clásico al que nadie puede resistirse



Preparación
75 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 pzas de Pierna de pollo
- 4 pzas de Muslo de pollo
- 1 pza de Adobo Doña Chonita®
- 2 pzas de Hoja de aguacate
- 1 pza de Hoja de plátano
- 1 lata de Ensalada de verduras La Costeña® (drenada)
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto



Preparación

1. Marinar las piezas de pollo con el adobo doña chonita, triturar las hojas de aguacate y mezclar.
2. Colocar las piezas de pollo y el adobo en una vaporera cubierta con hojas de plátano. Drenar la ensalada de verduras y agregarla al pollo, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Tapar y cocer a vapor por 1 hr, o hasta que el pollo esté completamente cocido. Retirar de la vaporera y servir.