



Mixiotes de Pollo en Adobo

Categoría: Plato Fuerte

Impresiona a tu familia y amigos con este tradicional pollo en adobo



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 400 grs Piernas con muslo
- 2 taza Adobo Doña Chonita®
- Sal al gusto
- 2 taza Nopales en cubitos
- 2 taza Papas en cubitos
- 4 Hojass de aguacate
- 8 Hojass de plátano
- Arroz blanco con elote dorado La Costeña®



Preparación

1. Cubrir las piezas de pollo con el adobo y sazonar.
2. Mezclar con los nopales y las papas, agregar la hoja de aguacate.
3. Envolver con la hoja de plátano.
4. Cocer al vapor por 50min. O hasta que el pollo esté completamente cocido.
5. Abrir y servir con arroz.