

Cuban Mojo Chicken

Toplam 245 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 13/10

Cuban mojo chicken, portakal, lime ve sarımsak marinasyonla fırında kükulu ve sulu pişer.

Malzemeler

- 1 kg Tavuk but

Marine için

- 180 ml Portakal suyu
- 60 ml Lime suyu
- 6 diş Sarımsak

Yapılış

- Portakal suyu, lime, sarımsak kimyon ve kekikle mojo marinadını hazırlayın.
- Tavuğu marinada 2 saat bekletin, narenciye aromasına geçsin.
- Tavuğu fırında derisi yukarı bakacak şekilde yerleştirin.
- Tavuğu 190°C fırında 45 dakika pişirin.
- Fırın suyunu üstüne gezdirip 8 dakika dinlendirin.
- Tavuğu dilimleyip pirinç ve siyah fasulyeyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Derili tavuk kullanırsanız narenciye asidine rağmen kurumaz. Narenciye asidi tavuğu uzun bekleyince fazla sıkılaşabilir 2 saat dengeli aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Siyah fasulye pilav ve lime dilimleriyle servis edin.