

Vaca Frita de Pollo

Toplam 32 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 7/10

Vaca frita de pollo, didiklenmiş tavuğu lime ve soğanla tavada kızartarak kenarları kızılıp sulu bir Küba tabağı sunar.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış tavuk
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pişmiş tavuk etini iri liflere ayırın.
2. Tavuğu lime suyu, sarımsak kimyon ve tuzla 15 dakika marine edin.
3. Soğan geniş tavada 3 dakika çevirip yumuşatın.
4. Tavuğu tavaya yayın 8 dakika kızartın. Lifler sızan yağları silin ve kızartın.
5. Soğan tavukla karıştırın 2 dakika daha ısıtın.
6. Lime dilimi ve beyaz pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu ince liflere ayırmak tavada daha çok kızartmayı sağlar. Tavuğu lime içinde çok uzatmayın didik et hızla alırsanız tavada kolay kızartır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kavaşa sararak dürüm usulü yapın yanına sumaklı soğan ve közlenmiş biberle sunun.