

Pollo con coco



Los ingredientes :

- Un pollo grande o dos medios
- dos cebollas
- veinticinco centilitros de leche de coco
- aceite de oliva
- ajo, sal , pimiento, finas hierbas aromáticas

Preparación / Cocción :

1. Antes sazonar el pollo cortado en trozos de tamaño medio. Dejar macerar.
2. Cortar las cebollas en laminillas y rehogarlas en el aceite algunos minutos.
3. Añadir los trozos de pollo, hacer dorar. Después añadir ajo y hierbas aromáticas.
4. Vertir la leche de coco.
5. Remover cuidadosamente para mezclar bien los ingredientes.
6. Dejar cocer a fuego medio el estofado de quince a veinte minutos removiendo delicadosamente de vez en cuando.(La carne tendrá que absorber una buena parte de la leche)

