Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Pollo con piña y arroz

10min 1 ración

Ingredientes

- Un vasito de arroz
- Pollo
- Sal
- Pimienta
- Verduras
- Vino blanco
- Piña
- Chorrito de soja
- Chorrito de miel
- Un poquito de aceite
- Semillas de sésamo

Elaboración

1. Seca bien el pollo y añade sal y pimienta
2. Cuando esté bien doradito, retira y añade las verduras para pocharlas
3. Desglasa con vino blanco y raspa bien el fondo que es donde está el sabor
4. Añade la piña y carameliza a fuego alto
5. Añade el arroz y mezcla bien
6. Chorrito de soja, chorrito de miel, mezcla todo bien y listo

RECOMENDACIONES

El truco es el orden: pollo primero para que suelte sabor, la piña antes del arroz para que caramelice, y el vasito directo sin calentarlo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone