



POLLO AL CHABACANO 6 Porciones

Ingredientes:

- 1 frasco de mermelada de chabacano (500 g)
- 4 cucharadas de jugo sazoador
- 3 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de chipotle molido
- 3 clavos de olor
- $\frac{3}{4}$ taza de agua (185 ml)
- 6 piernas con muslo, sin piel

Método de Preparación

1. Licua la mermelada con el jugo sazoador, la salsa inglesa, la soya, el consomé, el chipotle, los clavos y el agua.
2. Coloca en un refractario las piezas de pollo y baña con la salsa. Hornea por 40 minutos o hasta que el pollo este completamente cocido.
3. Ofrece con arroz blanco.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Tiempo de horneado: 40 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****