

Pollo a la ilicitana de Juan Daniel Sanchez

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4



Modo express

1. Troceamos, adobamos y doramos el pollo en mantequilla. En menú freír/sofreír.
2. Sacamos la leche de los cocos y los troceamos. Picamos la cebolla y la doramos en mantequilla, vamos añadiendo la harina y la leche de coco, después añadimos la crema hasta lograr una buena espesura en la salsa, añadimos ajo, sal y pimienta.
3. Por último añadimos el pollo y los trozos de coco. Lo removemos bien y lo dejamos hervir 5 minutos y listo.

*Fotografía de archivo. No es del usuario.