

Haz clic aquí

- Recetas en Video
- Tips para tu Hogar
- Notas de Patricia Vélez
- Galería de Fotos

PatriciaVélez.com



Suprema de pollo al verdeo con reducción tabasco chipotle

Chef: Martín Carrera



Utensilios

- Tabla para picar
- Cuchillo del chef
- Espátula en silicona
- Tazón cuadrado en porcelana
- Cuchara servidora serie bistro

Compra online

www.ambientegourmet.com

INGREDIENTES

4 cucharadas de aceite
2 cebolla de huevo picadas
1 cebolla de puerro mediana partida
1 pimentón rojo picado
2 tallos de limoncillo
1 libra de arroz

6 cucharadas de concentrado de tamarindo
1/3 taza de salsa soya
Caldo de vegetales
Sal
Pimienta
Ajo rallado

PREPARACIÓN

SOFRIÉ la cebolla de huevo y la puerro, agrega un poco de sal y pimienta. Añade el limoncillo entero, la idea es trabajar con su aroma, más tarde lo retiramos. Vierte además el pimentón y el ajo.

AGREGA el arroz crudo y posteriormente el caldo caliente, el concentrado de tamarindo y la salsa soya.

DEJA cocinando hasta que se seque el arroz y retira el limoncillo.

¡Haz clic en cada link!

Síguenos en www.patriciavelez.com / www.ambientegourmet.com



<http://www.facebook.com/patriciavelezcocinadivertida>



<http://vimeo.com/patriciavelez>



AMBIENTE
GOURMET