

# Vaca Frita de Pollo

Toplam 32 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 17/10

Vaca frita de pollo, didiklenmiş tavuğu lime ve soğanla tavada kızartılarak taze sulu bir Küba tabağı sunar.

## Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış tavuk
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Tavuğu lime ve sarımsakla karıştırın.
2. Soğanı tavada 3 dakika çevirin.
3. Tavuğu ekleyip 8 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu ince liflere ayırmak tavada daha çok kızartmayı sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak kavaşa sararak dürüm usulü yapılışın nasonumaklı soğan ve közlenmiş biberle sunun.