EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

POLLO AL SILLAO

www.munlima.gob.pe

MUNICIPALIDAD DE LIMA

EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

POLLO AL SILLAO

INGREDIENTES

- 4 piernas de pollo
- 1/2 tz. de aceite
- 1/2 cda. de ajo molido
- 1/2 cda. de kión
- 1/2 tz. de caldo de pollo
- 1/4 tz. de sillao
- 1 pimiento rojo
- Cebolla china
- Sal

EMMSA
Empresa Municipal de Mercados S.A.

PREPARACIÓN

1. Salpimentar las presas de pollo con ajo, kión y sillao. Dejar marinar en la refrigeradora por 20 minutos, no te olvides de cubrirlo.
2. Freír las presas en aceite caliente hasta dorarlas.
3. En el mismo aceite agregar el resto de ajo, kión , sillao y el caldo de pollo.
4. Regresar las presas a esta mezcla y dejar hervir hasta que estén cocidas, luego de 15 minutos agregar la cebolla china cortada y el pimiento.
5. Servir con rodajas de papa sancochada o papas doradas.