

Pollo con Sofrito

criollo Íssima



Preparación 45 minutos



Cocinar 20 a 30 minutos



6 a 8 personas

Ingredientes

- 8 piezas de pollo con hueso
- 1 cucharada de Adobo de Ajo y Cilantro Íssima
- 1 cucharada de aceite
- 1 cerveza
- 1 taza de agua
- ½ taza de cilantro picado
- 2 paquetes de Sofrito Criollo Íssima

Procedimiento

1. Sazona el pollo con el adobo de Ajo y Cilantro Íssima.
2. Calienta el aceite en un sartén a fuego medio alto y dora el pollo de ambos lados sin terminar de cocinarlo.
3. Agrega el resto de ingredientes y deja que hierva una vez.
4. Reduce la temperatura a fuego bajo, tapa y deja cocinar de 20 a 30 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocinado.