



EXPERIENCIAS

DAVIVIENDA



INGREDIENTES DE LA EXPERIENCIA DAVIVIENDA EL ARTE DEL BUEN ASADOR: POLLO A LA PARRILLA



POLLO A LA PARRILLA

- 1 pollo de 2 kg aprox
- 1/3 taza de sal gruesa
- 3 cdas de azúcar
- 1 hoja de laurel
- Cáscara de 1 limón (o 1 limón en rodajas finas)
- Hierbas frescas (orégano, tomillo, romero)
- 4 cdas de aceite de oliva extra virgen



PECHUGAS RELLENAS

- 4 pechugas de pollo con piel
- 1 zucchini cortado en rodajas finas
- 8 tomates secos rehidratados en oliva
- 8 hojas de albahaca
- 2 cdas de aceite de oliva extra virgen
- 1 rama de tomillo fresco deshojada
- Sal
- Pimienta negra de molinillo



BROCHETAS TANDOORI

- Yogur natural
- Jugo de limón
- Aceite de oliva extra virgen
- Mezcla de especias tandoori
- Sal
- Palitos de madera para pinchos



POSTRE DE BANANO

- 4 bananas
- 1 taza de azúcar blanca
- 1 taza de azúcar morena
- 2 cdas de mantequilla
- 1 tasa de uvas pasas
- 1 taza de ron blanco
- 1 cdta de canela