



Pollo con Limone

Limonlu Tavuk



1 pollo
2 limone
1 cipolla secca
Olio di 1 tazzina di caffè
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
1 foglio d'alloro (baia)

- # Il pollo si divide delle pezzi piccoli. Si fa riposare 2 ore nella nutria che preparata dal mezzo tazzina d'olio e 1 succo di limona.
- # Il pollo riposato si mette in una ciotola grossa. SENza aggiungere altre si lascia a cucinarsi su l fuoco medio.
- # In una pentola si arrossiscono le cipolle tagliate finemente nell'olio . Sopra si mette la salsa . Un limone si taglia in mezzo e dall'una si taglia un pezzo rotondo. (Sbucia del limone per il puzzo).
- # Succo di limone e limone tagliate finemente si aggiungono sopra delle cipolle. Si cucinano per un pò e poi si toglie dal fuoco.
- # Si aggiunge la miscela con la cipolla nel pollo che sta cucinando. Si mettono sale foglio d'alloro e pepenero.
- # Si cucinano fino che si ammorbidiscono le carne del pollo.
- # Si fa servirsi a caldo.

Nota: Pollo con limone è un piatto della Colombia.