Pollo adobado con coco en caldo de tomate

Tiempo de preparación: 105 min.
Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**
  - Tomate escurrido 500g 300 gr
  - Aceite de oliva virgen extra c. s.
  - Ajo 2 dientes
  - Guindilla fresca 10 gr
  - Jengibre fresco 10 gr
  - Leche de coco 200 ml
  - Muslos de pollo
  - Perejil c. s.
  - Pimentón ahumado 8 gr
  - Sal y pimienta c. s.

Para esta receta hemos usado:

Preparación

1. Pinchar los muslos de pollo con un cuchillo, adobarlos con sal, pimienta, ajo picado, pimentón ahumado, jengibre fresco, , perejil y leche de coco y dejar reposar durante una hora.
2. Dorar los muslos a fuego alto, añadir el adobo y cocer todo durante 20/30 minutos a fuego lento.
3. Una vez cocido el pollo, separarlo de la salsa. Añadir el***Pomì tomate escurrido*** en la salsa y hacerla retirar a fuego alto.
4. Emplatar todo añadiendo guindilla, perejil y jengibre frescos.