

código promocional brazino777 gratis - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: código promocional brazino777 gratis

Esta deliciosa receta de una noche de semana se inspira en los rollitos de pato crujientes con salsa hoisin, por lo que he dejado la sugerencia de servir abierta. El pollo sería feliz junto al arroz jazmín fragante y las verduras al vapor para una comida equilibrada. De igual manera, puedes desmenuzar la carne crujiente del hueso y servirla con una pila de panqueques, la salsa de ciruela y algunas tiras finas de pepino y cebolla de primavera a un lado. De cualquier manera, es un plato genial y apto para toda la familia.

Pollo crujiente, ciruelas y anís estrella

Tiempo de preparación **15 min**

Tiempo de cocción **30 min**

Sirve para **4**

- 4 muslos de pollo** , con piel y hueso
- 2 cucharaditas de cinco especias chinas**
- Sal marina y pimienta negra**
- 2 cucharadas de aceite vegetal**
- 3 ciruelas** – asegúrate de que no estén demasiado maduras
- 4 cm de jengibre** , pelado y finamente cortado
- 4 dientes de ajo** , sin pelar y aplastados
- 2 estrellas de anís**
- 3 cucharadas de salsa de soya**
- 2 cucharadas de miel**

Precalienta el horno a 230°C (210°C ventilador)/450°F/gas 8. Realiza algunos cortes en la piel y la carne de cada muslo de pollo – esto ayudará a que se cocinen más rápido – luego sazona generosamente con las cinco especias, sal y pimienta. Vierte el aceite en una sartén grande y apta para horno, coloca el pollo con la piel hacia abajo, luego coloca la sartén en un fuego medio-alto y fríe el pollo durante 15 minutos, dándoles la vuelta una vez a la mitad, hasta que la piel esté dorada y comience a crujir.

Mientras se fríe el pollo, corta las ciruelas a la mitad, retira las semillas y córtalas en cuartos. Cuando el pollo haya tenido 15 minutos, agrega el ajo aplastado, el jengibre cortado y las estrellas de anís en la sartén, colocándolos debajo de los muslos. Retira la sartén del fuego, luego distribuye los cuartos de ciruela alrededor del pollo. Vierte la salsa de soya y unas cucharadas de agua en la base de la sartén, luego rocía la miel por encima del pollo.

Transfiere la sartén al horno caliente y hornéalo durante 15 minutos, hasta que el pollo esté cocido y pegajoso.

Mais de 500.000 clientes do Texas estavam sem energia elétrica a partir da noite desta terça-feira, incluindo mais que 240.000 no condado apenas **código promocional brazino777 gratis** Dallas segundo o PowerOutage

Houston e Dallas foram atingidas por ventos de força furacão terça-feira como tempestades violenta as estradas inundadas, árvores derrubada ou linhas elétricas que reduzem alguns edifícios para concha do seu antigo eu. Pelo menos oito pessoas morreram no estado desde sábado enquanto o clima severo atingiu a região durante Memorial Day fimde semana ndia

O clima violento é apenas o mais recente de uma série implacável das tempestades severas que atingiu Texas nas últimas semanas, deixando os moradores com pouco tempo para se recuperarem da tempestade antes do próximo chegar à **código promocional brazino777 gratis** porta.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: código promocional brazino777 gratis

Palavras-chave: **código promocional brazino777 gratis - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-19