



Pollo con Mango

Description

Pollo con Mango or Chicken with Mango (English version below)

Chicken recipes always taste delicious when mixed with fruits. Such fantastic combinations are very popular all over tropical countries and especially in Latin America.

Ingredientes para 1 a 2 porciones

- 2 o 4 piezas de pollo
- 1 mango grande pelado y cortado en trozos medianos
- 50 mililitros de aceite de oliva
- 1 ajo finamente picado
- 1 copa de vino blanco
- 1/2 taza d agua
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1/2 cucharadita de orégano o albahaca
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Calentar el aceite en una olla grande, agregar el ajo y cocinar por 1 minuto.
2. Agregar el pollo, y dejarlo dorar por todos lados.
3. Añadir el agua, vino, el caldo de pollo, orégano y sazonar con sal y pimienta
4. Dejar cocinar por 30 minutos hasta que se reduzca el caldo a la mitad y este un poco espeso.
5. Agregar los trozos de mango, mantequilla y deje hervir solo por 2 minutos mas.
6. Se puede servir con patacones, arroz blanco y/o ensalada.

Chicken with Mango (English version)

Ingredients for 1 to 2 servings

- 2 or 4 pieces of chicken
- 1 large mango, peeled and cut into medium chunks
- 50 ml of olive oil
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 glass of white wine

- 1/2 cup water d
- 1 chicken bouillon cube
- 1/2 teaspoon oregano or basil
- 2 tablespoons butter
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Heat oil in a large pot, add garlic and cook for 1 minute.
2. Add the chicken and let it brown on all sides.
3. Add the water, wine, chicken broth, oregano and season with salt and pepper
4. Cook for 30 minutes until the broth is reduced by half and a little thick.
5. Add the mango pieces, butter and simmer for 2 minutes only.
6. Serve with fried plantains, white rice and / or salad.