

# Pollo Asado

⌚ 20 minuter

👤 2 portioner

## Ingredienser

*Kyckling, 300g**Tortillas, 6 st**Pollo Asado-marinad**Rödlök, 1 st**Silverlök, 1 st**Färsk koriander**Salsa de Chile de Árbol**Lime, 1 st**Inläggningssjuice*

### STEG 1: FÖRBERED

- Blanda kycklingen med Pollo Asado-marinaden i en plastpåse. Ställ i kylan 1–4 timmar. Ta ut 15–30 min innan tillagning.
- Hacka silverlök grovt.
- Pickla rödlöken genom att skära i långa tunna skivor och blanda den i en glasskål med inläggningssjuicen. Låt den stå i minst 30 minuter.



### STEG 2: STEK KYCKLINGEN

- Stek kycklingen tills den är genomstekt.
- Lägg tortillorna direkt över kycklingen mot slutet i 30 sekunder för att värma upp och smaksätta dem. Förvara dem sen i en lätt fuktig handduk.
- Ta ur kycklingen ur stekpannan och låt den vila i fem minuter, skär den sedan i grova bitar.



### STEG 3: SERVERA

- Värm sedan tortillorna i 30 sekunder i den nu tomma stekpannan.
- Lägg upp dina tortillas på två tallrikar och toppa med kyckling.
- Garnera med Salsa de Chile de Árbol, picklad rödlök, silverlök, limeskivor och färsk koriander.