

Barbacoa Casera

(Rinde 4 Porciones)

Ingredientes

- 120 g de **Salsa de Barbacoa La Tía Celsa**
- 4 Piezas de pollo (Pechuga o muslo)
- 4 Hojas de Plátano
- 2 Hojas de hoja santa o acuyo

Procedimiento

Lave previamente las hojas de plátano y acuyo. Ponga una vaporera u olla express con agua a calentar. Disuelva en agua purificada la salsa de barbacoa hasta que tenga una consistencia unttable. Para la elaboración de los envueltos, en una tabla de cocina extienda una hoja de plátano, coloque la pieza de pollo y unte la salsa hasta que quede perfectamente cubierta ponga un trozo de hoja santa y cierre el envuelto. Ya con la vaporera u olla express caliente, meta los envueltos y dejelos hervir por 30 minutos.



Consejo de La Tía Celsa...

Puede sustituir la hoja de plátano por papel de aluminio y poner doble trozo de hoja santa para asentar el sabor.