Limonkowy kurczak w ostrej odsłonie

Pyszny dodatek do ryżu lub do tacos

Czas na High: 1,5H

Czas na Low: 3H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1-1,5 kg piersi kurczaka bez skóry i kości około 4
- 2 szklanki bulionu z kurczaka
- 3 łyżki soku z limonki
- 1 łyżka stołowa chili w proszku
- 1 łyżeczka startej skórki z limonki
- Świeże liście kolendry
-

Wykonanie:

Umieść kurczaka w wolnowarze. Połącz bulion, sok z limonki i chili w proszku zalej kurczaka. Gotuj pod przykryciem, na Low, aż kurczak zmięknie, około 3 godziny.
Wyjmij kurczaka. Kiedy mięso ostygnie, rozdrobnić je za pomocą dwóch widelców i włożyć z powrotem do wolnowaru. Wymieszać z tartą skórką z limonki. Serwuj z kolendrą.

Wskazówka
Łatwo zrobisz burrito bowl Wystarczy wymieszać rozdrobnionego kurczaka z gorącym, ugotowanym ryżem i dowolną kombinacją opłukanej i odsączonej czarnej fasoli, ugotowanej świeżej kukurydzy, pokrojonych na ćwiartki pomidorków koktajlowych, sera cotija, posiekanego awokado, świeżej kolendry i wyrazistej salsy.