



ADOBO FILIPINO

Exótico a fuego lento

El adobo filipino es un plato popular y un proceso de cocción en la cocina filipina, que en nuestro caso incluye carne marinada en vinagre de arroz, salsa soja, ajo, hojas de laurel y granos de pimienta negra que se doran y se cuecen a fuego lento en el adobo. Lo servimos con guarnición de arroz basmati.

INGREDIENTES *

Aguja de cerdo en trozos, cebolla morada, ajo, laurel, pimienta negra, salsa de soja, leche de coco, AOVE...



COCONA® elabora versátiles y succulentos platos de carne con diferentes acompañamientos.

