elGourmet

Estofado de Pollo con Chile Mirasol

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Cilantro: 1 Atado
Clavo De Olor: 1 cdta
Tomates: 4 Unidades
Pimienta: c/n
Sal gruesa: c/n
Tomillo seco: 1 cdta
Azucar: 1 cda.
Chile mirasol: 2 Unidades
Cilantro: 1/2 Atado
Dientes de ajo: 3 Unidades
Naranja: 1 unidad
Pollo: 1 unidad
Salmuera: c/n
Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- *Marinar* el **pollo** entero limpio sumergido en la salmuera con medio atado de *cilantro* por 9 horas.
- Colocar en una olla a presión una mitad de las papas peladas en trozos grandes, las cebollas en cuartos, tomates en mitades y *ajo*.
- Agregar el *pollo* en presas y completar añadiendo el resto de los vegetales cortados.
- *Condimentar* con un poco apenas de sal gruesa, clavo de olor, *tomillo* seco, **chile** mirasol, azúcar, *naranja* en mitad, medio atado de *cilantro*, pimienta y cubrir con agua.
- Cocinar en olla a presión por 45 minutos.
- Servir las presas de *pollo* con los vegetales y el *jugo* de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-pollo-con-chile-mirasol