

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>