

Gallina con chirmole

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz Cremoso de Hoja Santa

Fondo de ave: 1 L

Cebolla: 20 g

Mantequilla: 20 grs.

Hoja Santa: 10 g

Ajo: 5 g

Arroz Carnaroli: 250 g

Gallina con chirmole

Vinagre: 20 ML.

Gallina en trozos:

Clavo De Olor: 5 g

Pimienta gorda: 5 grs.

Chirmole en pasta: 500 g

Comino: 2 g

Orégano: 10 g

X-NI-PEC

Cebolla Morada: 200 g

Jitomate cherry: 150 g

Chile habanero: 20 g

Orégano: 5 g

Limon: 80 g

Preparación de la Receta

Para el chirmole

- Asar el *chile* habanero
- Licuar el chirmole con *ajo*, pimienta y *orégano*
- Incorporar a la olla y agregar la **gallina** cortada en trozos.

Para el arroz

- Dorar el *arroz* en *mantequilla*, *aceite*, *ajo* y *cebolla*.
- Incorporar el *arroz* con la *hoja santa* picada
- Agregar fondo de cocción y revolver constantemente.

Para el x-ni-pec

- Filetear la *cebolla*.
- Incorporar el *chile* habanero en rodajas, *jitomates cherry*, *limón* y *orégano*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gallina-con-chirmole>