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