

Mancha manteles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Canela: 1 Ramita

Clavos De Olor: 3 Unidades

Azucar: 250 grs.

Pimienta molida: A gusto

Piña: 350 g

Chiles anchos limpios y asados: 6 Unidades

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Ajonjolí: 100 g

Plátano macho maduro: 1 Unidad

Pimienta gorda en grano: 5 Unidades

Manteca: Cantidad necesaria

Camote amarillo: 1 Unidad

Pollo: 1.6 k

Ajo: 3 Dientes

Jitomates asados: 5 Unidades

Caldo De Pollo: 1 L

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Cebolla grande asada: 1 Unidad

Manzanas ralladas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Moler y colar los chiles anchos con la *cebolla*, *ajo* y *jitomate* con el caldo de *pollo*, reservar.
- Poner a *hervir* 2 tazas de agua con el azúcar y las *especias* previamente asadas (pimentas, clavo y canela), agregar el *camote* y dejar cocer hasta que esté suave.
- A media cocción agregar el *plátano* macho en rebanadas con todo y cascara, cuando ambos están *cocido* agregar la *piña* y por último la *manzana* pelada y cortada en gajos.
- Sacar del fuego y reservar.
- En una cazuela de barro poner a calentar la *manteca* y cuando esté caliente agregar las piezas de *pollo* salpimentadas, dejar sellar por unos minutos y agregar la salsa de chiles y un poco del *almíbar* de las frutas.
- Dejar cocer a fuego medio hasta que el *pollo* esté *cocido*
- Agregar la mitad de las frutas, rectificar la sal y *hervir* por dos minutos más.
- Presentar en un platón las piezas de *pollo* con la salsa y decorar con el resto de las frutas (opcional se puede agregar un poco de almendras tostadas *ajonjolí* tostado y una rama de *perejil* liso)