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)

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mancha-manteles