

Patatas de Pollo con Salsa Barbacoa a las Brasas y Ensalada Estilo Mexicana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Cilantro: 1 Puñado

Whisky: 1 Medida

Lima: 1 unidad

Miel: 2 cdas

Naranja: 1 unidad

Palta: 2 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Cebolla: 2 Unidades

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Dientes de ajo: 3 Unidades

Tomates: 3 Unidades

Mango: 1/2 unidad

Morrón Rojo: 1 unidad

Rúcula: 1 Taza

Patatas de pollo: 6 Unidades

Tomate: 1 unidad

CHOCLOS: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Asar los tomates en la parrilla junto con el morrón.
- Cocinar la *cebolla* en las brasas.
- Llevar la *naranja* al medio a la parrilla para que se dore y largue bien sus jugos
- Asar también una cabeza de *ajo* envuelta en aluminio.
- Procesar los vegetales asados, agregar el *jugo* de *naranja*, el whisky, la miel y *condimentar* con sal y pimienta.
- *Marinar* en esta salsa las patas de **pollo** por 30 minutos.
- Llevar a la parrilla y durante la cocción ir girando y pintando con la salsa.
- Cocinar los choclos con sus chalas en la parrilla por aproximadamente 30 minutos.
- Remover las chalas y llevar nuevamente a la parrilla para terminar de *dorar*
- Humectar con aceite de oliva y *condimentar* con sal.
- Cortar el mango en cubos, el *tomate*, la *cebolla* y la *palta*
- Rociar mucho *jugo* de lima para evitar que se oxide.

- Mezclar los vegetales cortados, sumar la r
- Helvética="">úcula y el *cilantro* picado.
- Incorporar aceite de oliva y los choclos asados y desgranados.
- Servir junto con las patas de *pollo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/patas-de-pollo-con-salsa-barbacoa-a-las-brasas-y-ensalada-estilo-mexicana>