

Pechugas de pollo con crema de chipotle, Caldo de pollo con verduras, Piernas y muslos en escabeche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de pollo con verduras

Agua: 3 L

Sal y Pimienta: A gusto

Calabacitas en cubos medianos: 200 g

Chayotes en cubos medios: 200 g

Guacal de pollo: 1 Unidad

Cebolla en cubos grandes: 200 g

Apio en cubos grandes: 200 g

Perejil: 50 g

Zanahorias en cubos grandes: 200 g

Pechuga de pollo con crema de chipotle

Caldo De Pollo: 250 cc

Crema: 250 g

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Champiñones fileteados: 200 g

Ajo: 1 Unidad

Mantequilla: 100 grs.

Chile chipotle adobado de lata: 1 Unidad

Mantequilla: cc

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 100 g

Piernas y muslos en escabeche

Zanahoria: 200 g

Piernas de pollo: 2 Unidades

Chile serrano en cuartos con semilla: 100 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla fileteada: 300 grs.

Ajo: 2 Unidades

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria

Vinagre Blanco: 100 cc

Muslos de Pollo: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

Pechugas de pollo con crema de chipotle

- Salpimentar las pechugas sin piel ni grasa.
- Cocer en una parrilla con *mantequilla* y aceite de oliva.
- En un sartén con *mantequilla* agregar *ajo* en láminas y *cebolla*.
- Dejar *saltear*.
- Agregar champiñones y dejar *dorar* un poco.
- Poner *chile chipotle*, un poco de *crema*, caldo de *pollo* y dejar cocer a fuego lento hasta tener una *crema* un poco espesa.
- *Para el montaje*
- Servir las pechugas en un plato y bañar con la *crema de chipotle*.

Caldo de pollo con verduras

- Cocer a partir de agua fría *zanahoria*, *cebolla*, *apio* y el huacal de *pollo*.
- Una vez que suelte el hervor, desespumarlo y agregar *calabaza* y *chayote*.
- Dejar en la lumbre hasta que vuelva a *hervir*.
- *Para el montaje*
- Servir el caldo con las verduras.

Piernas y muslos en escabeche

- Cortar las piernas de los muslos.
 - Salpimentarlas y en un sartén con abundante aceite de olivo, freírlas hasta sellarlas.
 - Reservar.
 - En el sartén agregar la *cebolla*, *ajo*, las zanahorias y *chile serrano*, dejar sofreír.
 - Regresar al sartén las piernas y los muslos y agregar el *vinagre* blanco con un poco de caldo de *pollo*, *laurel*, *orégano* y dejar cocer.
 - *Para el montaje*
 - Servir las piezas de *pollo* con las verduras en escabeche.
-
- Tip : Limpiar alitas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechugas-de-pollo-con-crema-de-chipotle-caldo-de-pollo-con-verduras-piernas-y-muslos-en-escabeche>