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 chipolte

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 escaveche

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 chipolte

- 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