

# Penne con Pollo al Adobo

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Naranjas:** 2 Unidades

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Clavo De Olor:** 1 Unidad

**Chiles Anchos:** 4 Unidades

**Canela:** 1 vara

**Ajo:** 1 Diente

**Penne:** 200 grs

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cocer la pechuga de **pollo** en agua hirviendo durante 25 minutos
- Dejar enfriar y desmenuzar
- Cortar las naranjas y exprimir, reservar el *jugo*.
- Desvenar los chiles anchos y poner a *hervir* en una olla con agua junto con la *cebolla* y el *ajo* durante 5 minutos
- Escurrir.
- Colocar en el vaso de la licuadora las pieles de los chiles, *cebolla*, *ajo*, *jugo de naranja*, *canela*, *pimienta* y *clavo de olor*
- Moler bien, reservar.
- Colocar aceite en una olla honda y calentar, agregar la salsa y cocer durante 8 minutos, rectificar sazón
- Agregar el *pollo* desmenuzado y cocer durante 2 minutos más.

## Para cocer la pasta

**poner mucha agua a hervir, agregar sal y cuando recupere el hervor**  
**a&ntilde**

- Adir la pasta
- Dejar cocer de 7 a 11 minutos hasta que esté al dente, firme por dentro y suave por fuera
- Escurrir.

- Agregar la pasta a la salsa con el *pollo* y revolver bien.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/penne-con-pollo-al-adobo>