

Pichón al chile ancho

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Cebollin: 5 g

Sal y Pimienta: A gusto

Arroz salvaje: 50 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Arroz blanco: 50 g

Tomates: 100 g

Pichón

Manteca: 100 g

Yema: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Pan de molde: 2 Rodajas

Cilantro: 20 Cantidad necesaria

Espinaca cocida: 60 g

Crema de leche: 30 cc

Pichón: 2 Unidades

Salsa

Ajo: 3 Dientes

Chile ancho: 8 Unidades

Aceto balsámico: 40 cc

Aceite De Oliva: 60 cc

Orégano: A gusto

Comino: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 70 g

Caldo De Ave: 300 cc

Preparación de la Receta

Salsa

- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.

- Abra los chiles anchos al medio y retire las semillas.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Incorpore los chiles, *orégano*, *comino* y mezcle unos segundos.
- Vierta el aceto y deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo y deje reducir durante unos minutos.
- Pase todo por la licuadora y salpimiente.

Pichón

- Deshuese los pichones y raspe la parte final de las patas hasta dejarlas limpias.
- Retire la corteza del pan y reserve.
- Procese *espinaca* con el *cilantro*, la yema, sal y *crema* de leche hasta obtener una pasta homogénea.
- Incorpore la miga del pan y termine de procesar.
- Extienda los pichones sobre la mesa de trabajo y salpimiente.
- En el centro de la carne coloque un poco de la pasta de *espinaca*, cierre y ate con un hilo de cocina.
- En una sartén caliente con *manteca* dore los pichones por todos sus lados.
- Incorpore parte de la salsa y complete la cocción.
- Retire los hilos antes de servir y corte los pichones al medio.

Guarnición

- Cocine el *arroz* blanco y el *arroz* salvaje, por separado. en agua salada en ebullición hasta que estén tiernos.
- Escurra los arroces y reserve.
- Pele los tomates, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pique finamente el *cebollín*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *arroz* blanco con el *arroz* salvaje hasta que tomen temperatura.
- Apague el fuego y agregue el *tomate*, aceite de oliva, sal, pimienta, el *cebollín* y mezcle.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *arroz* con la ayuda de un aro, encima disponga un pichón y rocíe los bordes con salsa.
- Decore con *cebollín* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pichon-al-chile-ancho>