

# Pollo a la cazuela en chipotle

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pollo Bebé:** 1 Unidad  
**Aceite De Oliva:** 2 cdas.  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Tomillo fresco:** 1 cda.

**Tomates Verdes:** 100 grs.  
**Epazote:** 20 g  
**Cilantro:** 1 cda.  
**Tomates:** 100 g

## Agua de orchatta

**Leche:** 150 cc  
**Azucar:** 100 grs.  
**Arroz:** 100 grs.

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria  
**Canela en rama:** 1 Unidad

## Frijoles

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Epazote:** 10 g  
**Cilantro:** 1 cda.  
**Frijoles Cocidos:** 200 g

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Ajo:** 1 Diente  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Salsa

**Caldo De Pollo:** 160 cc  
**Aceite De Oliva:** 2 cdas.  
**Chile ancho:** 1/2 Unidad  
**Tomillo fresco:** 1 cda.

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Ajo:** 2 Dientes  
**Chile Chipotle seco:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Troce el **pollo**, retire la piel de los extremos de las patas y quite los extremos de las alas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Corte el *tomate* verde y el *tomate* rojo en gajos.
- En una olla con aceite de oliva fría las presas hasta *dorar*.
- Agregue los tomates el *tomillo*, el *epazote*, el *cilantro*, rectifique la sazón y Deje cocinar.

## Salsa

- Pele y corte el *ajo* en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- En una *cacerola* con aceite de oliva coloque el *chile* ancho, el *chile chipotle* para freír. Retire y reserve.
- En la misma *cacerola*, utilizando el fondo de cocción de los chiles rehogue, la *cebolla* y los ajos. Añada los chiles y desglace con caldo de *pollo*, agregue *tomillo* fresco.
- En un procesador coloque la preparación y procese hasta obtener una salsa.
- En una olla coloque la salsa y lleve a hervor. Reserve.

## Armado

- Añada la salsa de chiles a la olla que contiene el *pollo*, mezcle y deje cocinar a fuego suave.

## Frijoles

- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y corte el *ajo* en rodajas finas.
- En una *cacerola* rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Añada los frijoles, el agua de cocción de los mismos, el epazotte y el *cilantro*.
- Condimente con sal y pimienta, y deje cocinar a fuego lento.

## Agua de orchatta

- Remoje el *arroz* en agua caliente durante toda la noche.
- En una *cacerola* caliente la leche agregue la ramita de canela, el extracto de vainilla y el azúcar. Mezcle bien.
- En un procesador coloque el *arroz* con el agua de remojo, agregue la leche con el azúcar y procese.
- Cuele la bebida obtenida dentro de una jarra con hielos.

## Presentación

- En un plato hondo coloque las presas de *pollo*, junto con los tomates.
- Acompañe con los frijoles y un vaso con agua de orchatta para beber.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-cazuela-en-chipotle>