

# Pollo a la Cazuela Estilo Yucatán y Frijoles Puercos.

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Axiote en pasta (Recado rojo yucateco):** 1 cdta

**Chícharo:** 100 Gramos

**Agua:** 1 Taza

**Pimiento rojo:** 1 unidad

**Sal:** c/n

**Vinagre Blanco:** 2 cdas

**Cebolla:** 1 unidad

**Chile xcatik o chile güero:** 1 unidad

**Papa blanca:** 4 Unidades

**Pollo Entero:** 1 Unidad

**Tocino ahumado:** 300 Gramos

## Frijoles

**Chile cuaresmeño:** 1 unidad

**Chorizo:** 200 Gramos

**Manteca De Cerdo:** 1 cda

**Frijoles pintos cocidos:** 350 Gramos

**Queso Manchego:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

### Pollo

- Cocer las papas en agua hasta que estén a término medio y cortar en cubos grandes.
- Cortar la *cebolla*, *tocino* y *jitomate*, sin *semilla*, en cubos.
- Cortar el *pimiento* en cubos medianos.
- Disolver el *achiote* con un poco de agua y dos cucharadas de *vinagre*.
- En una cazuela caliente poner aceite de oliva y *dorar* el **pollo** con un poco de sal y pimienta, retirar del recipiente y reservar.
- En la misma cazuela verter el *tocino* y dejar que suelte su grasa, agregar la *cebolla*, *jitomate*, pimientos y el *chile xcatik*.
- Añadir el axiote disuelto y el *pollo*, dejar cocinar.
- Agregar las papas, los *chícharos* y el caldo de *pollo*, cocinar durante 20 minutos aproximadamente.

## Frijoles puercos

- Con la ayuda de un brazo moler los frijoles.
- Cortar el chorizo en trozos y reservar.
- En una sartén fundir la *manteca* de *cerdo*, agregar el chorizo y el *chile* sin *semilla* cortado en cubos.
- Añadir los frijoles y cocinar durante 10 minutos.
- Agregar el queso manchego y mezclar.
- Servir caliente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-cazuela-estilo-yucatan-y-frijoles-puercos>.