Pollo a la Pibil



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frijoles charros

Cebolla: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Cilantro: 2 cdas.
Chile: 1 Unidad
Cerveza: 300 cc
Panceta: 100 g g

Frijoles refritos

Cebolla: Unidad
Chorizo de cerdo: 1 Unidad
Frijoles remojados: 200 g
Aceite De Maíz: 1 cda.

Guacamole

Salsa mexicana: 1 cda.
Paltas: 2 Unidades

Pollo

Achote: 50 g
Pollo: 1 Unidad
Vinagre: 750 cc

Salsa mexicana

Chile: 1 Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Tomate: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Cilantro: 2 cdas.

Varios

Arroz: 160 grs.

Vinagreta

Sal: A gusto

Preparación de la Receta

Pollo

- Disuelva el *achote* con el *vinagre* y bañe el **pollo**.
- Deje macerar toda la noche.
- Lleve el *pollo* a una asadera con la *marinada*, tape con un papel aluminio y cocine en el horno durante 45 minutos aproximadamente.

Salsa mexicana

- En un bowl mezcle la *cebolla* picada, el *tomate* cortado en cubos, la sal, el *cilantro* picado y el *chile* cortado en ruedas.
- Sirva en un bowl individual.

Guacamole

- Pele la *palta*, elimine el *carozo* y lleve la pulpa a un bowl.
- Pise la pulpa con un tenedor, agregue una cucharada de salsa mexicana y mezcle bien.
- Sirva en un bowl individual.

Frijoles refritos

- En una sartén con aceite de maíz fría la *cebolla* picada, agregue la carne del chorizo y por último los frijoles cocidos, machaque con un tenedor.

Frijoles charros

- En una *cacerola* cocine la *cebolla* con el *tomate* picados, la *panceta* picada, el *chile* cortado en ruedas, el *cilantro* picado, los frijoles cocidos y la cerveza.
- Cocine hasta que se reduzca el líquido casi por completo.
- Sirva en un bowl individual.

Presentación

- En un plato sirva una porción de *pollo*, *arroz* blanco, encima salsa mejicana y en un costado una cucharada de refrito.
- Acompañe con el *guacamole*, la salsa mexicana y los frijoles charros.

Consulta la receta original en