

# Pollo al pulque

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 3 Dientes

**Chiles pasilla:** 3 Unidades

**Epazote:** 3 Rama

**Aceite Común:** 1 Taza

**Manteca De Cerdo:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pulque:** 1 1/2 L

**Pollo:** 1 Unidad

## Salsa

**Jugo De Lima:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 1 Tallos

**Chile manzano:** 3 Unidades

## Varios

**Rabanitos:** 5 Unidades

## Preparación de la Receta

- Corte el **pollo** en presas y condimente con sal y pimienta.
- En una cazuela de barro caliente derrita la *manteca de cerdo* y luego selle el *pollo* de ambos lados, primero con la piel hacia abajo.
- Una vez doradas las presas retire y reserve.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y machaque los dientes de *ajo*.
- En la misma cazuela donde cocino el *pollo* saltee la *cebolla* unos minutos, luego agregue los dientes de *ajo* y deje *dorar*.
- Coloque el aceite en una sartén y pase los chiles unos minutos por el mismo.

## Salsa

- Retire las semillas y nervaduras de los chiles, luego píquelos.
- Pique la rama de *cebolla* de verdeo y la *cebolla*
- Coloque los chiles en un recipiente junto con la *cebolla* de verdeo, la sal y el *jugo* de lima, mezcle.

## Armado

- Una vez dorada la *cebolla* agregue las presas de *pollo* y cocine durante 20 minutos, luego vierta el pulque, mezcle y añada las ramas de *epazote*, deje cocinar a fuego mínimo durante 30 minutos
- Retire la espuma que se forma en la superficie.
- Unos minutos antes de retirar el *pollo* agregue los chiles pasados por aceite y cocine unos minutos más
- Corte los rabanitos en finas láminas.

## Presentación

- Sirva en cazuelas individuales una porción de *pollo* con el pulque y acompañe con la salsa.
- Decore con los rabanitos.

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