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