elGourmet

Pollo con salsa de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jitomate guaje: 4 Unidad
Arroz cocido: 500 g
Piñones: 2 cdas.
Mantequilla: 1 cda.
Cebolla blanca: 1 Unidad
Caldo De Pollo: 3 Tazas
Platano macho: 2 Unidad
Aceite de Aguacate: 200 cc
Chile cuaresmeño: 2 Unidad
Semillas de ajonjolí (sésamo): 2 cda.
Chocolate amargo: 500 g
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Chile morita: 2 Unidad
Leche: 1/2 Taza
Aguacates: 2 Unidades
Pollo/Patamuslo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte los jitomates en trozos.
- Pique groseramente los chiles.
- Pele los plátanos y córtelos en rodajas al bies.
- En una sartén caliente tueste las semillas de *ajonjolí* solo unos segundos, retire y luego tueste los piñones.
- Corte los aguacates con piel en cuartos.

Armado

- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de *aguacate* saltee a fuego fuerte la *cebolla*, cuando comience a dorarse incorpore los jitomates y los chiles, cocine hasta que tomen un *color* dorado intenso, luego machaque y cuele
- Incorpore a la salsa obtenida una taza de caldo de **pollo** y vuelque dentro de una sartén, cocine a fuego medio hasta que reduzca, luego retire del fuego, vierta dentro de un bowl y una vez que baje la temperatura incorpore el **chocolate** y la *mantequilla*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundir el **chocolate** por completo, agregue la leche.

- En una cazuela de barro caliente con aceite neutro selle las patas y muslos de *pollo* con piel, una vez que la piel este bien dorada sazone con sal y agregue el resto de caldo de *pollo* de a poco.
- En una olla con aceite de *aguacate* fría las rodajas de *plátano* hasta dorarlas levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una porción de *pollo* y salsee con la salsa de *chocolate*
- Acompañe con rodajas de *plátano* y decore con el *aguacate*
- Espolvoree con las semillas de *ajonjolí* y los piñones tostados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-salsa-de-chocolate