

# Pollo confit al chipotle

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Salsa de soja:** 3 cdas.

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

### Crocantes

**Aceite Vegetal:** Cantidad necesaria

**Epazote:** 10 Hojas

### Infusión

**Pimienta de Cayena:** 1/2 cdita.

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

### Reducción de vinagre y soja

**Salsa de soja:** 3 cdas.

**Vinagre Blanco:** 1/2 Taza

### Salsa

**Jugo de Naranja:** 1/2 Taza

**Pimienta:** A gusto

**Mostaza de Dijon:** 1 cdita.

**Vino Tinto:** 1/2 Taza

**Vinagre de vino tinto:** 3 cdas.

**Azucar morena:** 1/2 Taza

**Cebolla Morada:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 Taza

**Pollo / muslos:** 2 Unidades

**Masa won ton:** 2 Hojas

**Salsa de soja:** 3 cdas.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Chile Chipotle:** 3 Unidades

**Epazote:** 1 cda.

# Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl los muslos con piel junto con la salsa de soja y el aceite de oliva, cubra con papel film y reserve en heladera durante 7 horas aproximadamente.

## Salsa

- Procese los chiles chipotles hasta obtener un puré.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele y corte el *ajo* en rodajas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las cebollas junto con el *ajo* hasta transparentar, luego sazone con pimienta y agregue la *mostaza* de dijon y el puré de *chile*, azúcar morena, *vinagre* de vino tinto, salsa de soja y vino tinto, deje reducir a fuego lento.
- Una vez reducido incorpore el *jugo* de *naranja* junto con el *epazote* previamente picado y cocine durante 20 minutos a fuego mínimo. Unos minutos antes de terminar la cocción lleve a fuego máximo.
- Retire y cuele.

## Crocantes

- En una olla caliente con aceite vegetal fría el won ton previamente cortado. Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En la misma olla con el aceite caliente fría las hojas de *epazote*, retire y escurra sobre papel absorbente.

## Reducción de vinagre y soja

- En una olla coloque el *vinagre* blanco junto con la salsa de soja y deje reducir a fuego lento hasta espesar. Retire y deje enfriar.
- Infusión
- En una sartén a fuego lento cocine el aceite de oliva junto con la pimienta de *cayena*, mezcle y cocine durante 40 segundos aproximadamente.

## Armado

- Coloque en una olla abundante aceite de oliva extra virgen y lleve a fuego hasta lograr una temperatura de 170°C, una vez lograda esa temperatura agregue el **pollo** y cocine durante 30 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante 15 minutos.
- En un plato sirva una porción de *pollo* y bañe con la salsa y la infusión.

## Presentación

- Decore con la reducción y los crocantes de won ton y *epazote*.

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