Pollo crocante con papas doradas y aderezo de chipotles y cilantro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el aderezo

Cilantro: 50 g
Mayonesa: 200 g
Chipotles adobados: A gusto
Limas: 2 Unidades

Para el pollo

Salsa de soja: 50 cc
Ajo: 3 Dientes
Patas - muslos de pollo: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jengibre: 2 cm
Pimienta: A gusto

Para las papas doradas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 500 grs.
Ajo: 4 Dientes
Papas chicas: 12 Unidades
Romero: 3 Ramas

Preparación de la Receta

Para el pollo

- Machacar el *ajo* y el *jengibre* pelados.
- Combinar con la *mostaza*, pimienta negra molida la salsa de soja y el aceite de oliva.
- *Marinar* el **pollo** en esta mezcla por espacio de 1 hora.
- Cocinar el *pollo* al vapor por aproximadamente 40 minutos hasta que esté *cocido*.

- Reservar.

Para el aderezo

- Combinar la *mayonesa* con el *jugo* y la ralladura de las limas, el **cilantro** y los chiles picados.

Para las papas

- Lavar las papas y cocinarlas en abundante agua con sal hasta que las papas estén cocidas.
- Cortarlas en cuñas, colocar en una placa junto con los tomates.
- Salpimentar y rociar con aceite de oliva.
- Añadir las ramas de *romero* y los dientes de *ajo* aplastados
- Llevar al horno precalentado a 180ºC hasta que las papas estén bien doradas.

Armado del plato

- Freír el *pollo* en abundante aceite hasta que esté bien dorado y crujiente.
- Servir acompañado de las papas doradas, los tomates y el aderezo de chipotles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-crocante-con-papas-doradas-y-aderezo-de-chipotles-y-cilantro