Pollo de leche con encacahuatado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Encacahuatado

Ajos asados: 2 Dientes
Aceite De Maíz: 30 cc
Chile mulato: 3 Unidades
Caldo De Pollo: 1 L
Tomate verde asado: 6 Unidades
Ajonjolí: 3 cda.
Pimienta gorda en grano: 2 Unidades
Tortilla de maíz asada: 1 Unidad
Cacahuate natural: 1/2 Taza
Canela en rama: 1/4 Unidad
Anís en semilla: 1/2 cdita.
Cebolla asada: 1 Unidad
Jitomates guajillo asados: 3 Unidades

Flores de calabaza

Aceite De Maíz: 20 cc
Ajo picado: 3 Dientes
Flores de calabaza: 150 g
Almendras fileteadas: 1/4 Taza
Hierbabuena: A gusto
Sal: 3 g
Uvas pasas: 2 cdas.

Gallina

Semillas De Anis: Una pizca
Gallinita de Guinea: 1 Unidad
Sal: 3 g
Pimienta Negra: 1 g
Aceite De Maíz: 100 cc
Laurel: 2 Hojas
Canela en rama: 1/4 Unidad

Manzanas rostizadas

Manzana Granny Smith: 2 Unidad
Azucar morena: 1 cdita.
Sal: Una pizca

Vinagre de Vino Blanco: 10 cc **Aceite De Oliva**: 20 cc
Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Encacahuatado

- Quite la piel de los jitomates asados.
- Quite las semillas y las nervaduras de los chiles, luego áselos en una sartén
- Una vez asados hidrátelos en agua, reserve el agua.
- Tueste los cacahuates, las semillas de *ajonjolí*, la rama de canela, las semillas de anís y los granos de pimienta gorda.
- Coloque en el vaso de una licuadora los jitomates junto con los tomates, los ajos, la *cebolla*, las semillas de *ajonjolí*, de anís, la rama de canela, los cacahuates y la pimienta gorda, licue bien.
- En una *cacerola* caliente con aceite de maíz vuelque la preparación que licuo anteriormente, tape la sartén y cocine a fuego medio.
- Licue los chiles con un poco del liquido reservado hasta obtener una pasta lisa, luego incorpórela a la *cacerola*, sazone con sal y mezcle, tape nuevamente la *cacerola* y cocine hasta que en la superficie flote la grasa, ese es el punto
- De ser necesario incorpore caldo de **pollo**.

Gallinita

- Deshuese la gallinita, pártala por mitad dejando solo el huesito de la *pierna* para darle la forma de un osobuco, luego quite el ala y el *hueso* del *muslo*, sazone con sal y pimienta y bride dando forma de osobuco.
- En una placa con aceite acomode la pieza de *gallina*, perfume con semillas de anís, canela y hojas de *laurel*, cocine en horno precalentado a 200°C.

Manzanas rostizadas

- Pele las manzanas y córtelas en gajos.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Acomode los gajos de *manzana* en una placa junto con la *cebolla*, condimente con sal, espolvoree con azúcar morena, incorpore el *vinagre* y rocié con aceite de oliva, cocine en horno a 200°C durante aproximadamente 15 minutos.

Flores de calabaza

- Corte la *hierbabuena* en chifonade.
- Pique las uvas pasa.
- Tueste las almendras.
- En una *cacerola* caliente con aceite de maíz sude el *ajo* picado, luego incorpore las flores de *calabaza*, mezcle y agregue la *hierbabuena*, las uvas pasa, las almendras, sazone con sal y

añada tres cucharadas de caldo de *pollo*, tape la *cacerola* y cocine a fuego medio.

Armado

- Sirva en un plato un colchón de gajos de manzanas rostizadas y encima acomode el pollito.

Presentación

- Decore con las flores de *calabaza* y salsee con el encacahutado.

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