

Pollo en Adobo y Cacahuates

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Chile Guajillo: 3 Unidades

Caldo: c/n

Crema De Maní: 2 cdas

Maní: 150 Gramos

Papa: c/n

Chile pasilla: 3 Unidades

Calabacines: c/n

Cebolla: 1/4 unidad

Jengibre fresco: 30 Gramos

Epazote: 1 Rama

Pollo: 1 unidad

Tomate: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Calentar en sartén los chiles hasta que suelten su aroma y llevarlos a una olla con agua hirviendo por 5 minutos.
- En la misma sartén *tatemar* tomates y *cebolla*.
- Licuar rodajas de *jengibre* pelado, *maní*, tomates tatemados, *cebolla*, los chiles remojados, *crema de maní*, sal y caldo.
- En una fuente de horno de vidrio colocar el **pollo** en cuartos y cubrir con el adobo.
- Cocinar en horno a 180° C por 30 minutos.
- Servir acompañado de papas y calabacines al horno.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-adobo-y-cacahuates>