Pollo en Escabeche

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Morrón: 1 Unidad
Agua: c/n
Vinagre Blanco: 1 Taza
Pollo: 8 pzas
Aceite De Oliva: c/n
Cebollas: 2 Unidades
Laurel: 3 Hojas
Ajo: 6 Dientes
Sal y Pimienta: c/n
Ají Verde: 1 Unidad

Guarnición

Aceite De Oliva: 1 cda
Huevos: 3 Unidades
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Queso manchengo: 200 grs
Zanahoria: 1 Unidad
Arroz: 4 Tazas
Espinacas: 2 atados
Leche: 1/4 Taza
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva sellar las presas de **pollo** por ambos lados.
- Retirar las presas y reservar.
- En la misma sartén sofreír *ají* verde, cebollas y *morrón* rojo (todo en juliana).
- Regresar las presas de *pollo* a la sartén con los vegetales y añadir dientes de *ajo*, *laurel*, granos de pimienta, *vinagre* blanco, cubrir con agua, tapar y dejar cocinar suavemente por 25 minutos.

Guarnición

- En un bol mezclar *arroz cocido*, hojas de *espinaca* en juliana, zanahorias en cubos pequeños, *cebolla* morada picada, queso manchego rallado, leche y huevos.
- Llevar la preparación a un molde desmontable enmantecado y cocinar en horno a 180 °C por 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-escabeche