

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>