

Pollo en pipian de almendras y chile ancho

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria

Leche de coco: 1/2 Taza

Pechuga de pollo: 2 Unidades

Jengibre rallado: 1 cda.

Canela en rama: 1 Unidad

Aceite: Cantidad necesaria

Caldo De Pollo: 500 cc

Semillas de comino: 1/2 cda.

Chile ancho: 10 Unidades

Clavo De Olor: 6 Unidades

Semillas de ajonjolí tostado: 2 cda.

Almendras: 2 cda.

Arroz

Sal gruesa: A gusto

Aceite: 1 Taza

Arroz: 1 Taza

Cilantro: 1 Ramillete

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Crema: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Corte las pechugas de **pollo** en cubitos.
- Remoje las almendras en agua hirviendo, luego pele y tueste.
- Retire las semillas y el pedúnculo de los chiles y ase. Retire y coloque en agua caliente.
- En una sartén caliente, tueste las semillas de *comino*, el clavo y la canela. Coloque en un mortero y machaque.

Arroz

- En una olla con agua hirviendo, vierta el *arroz*, retire del fuego y deje reposar 15 minutos. Luego cuele y enjuague con agua fría.
- Procese la *cebolla* junto con el *ajo* y el *cilantro*.

- En una olla con aceite caliente, saltee el *arroz* hasta que dore.
- Retire y cuele.
- Coloque nuevamente en la olla y agregue el *cilantro*, la *cebolla* y el *ajo* procesados.
- Agregue dos partes de agua y condimente con sal.
- Baje el fuego y deje que se cocine.

Armado

- Licue los chiles con el caldo de *pollo*.
- En una olla de barro con *manteca* y aceite caliente, agregue la preparación anterior con parte del *jengibre* y lleve a hervor.
- Agregue el clavo, la canela y el *comino* molidos.
- En un wok con aceite caliente, saltee el *pollo* junto con el *jengibre* restante. A mitad de cocción agregue la salsa anterior y la leche de coco.
- Termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato y agregue las semillas de *ajonjolí*.
- Sirva el *arroz* en un bowl aparte y agregue la *crema* fresca. Decore con *cilantro*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-en-pipian-de-almendras-y-chile-ancho>