

Pollo Enchilado

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Sal y Pimienta: c/n

Chile Guajillo: c/n

Tomates: 2 Unidades

Pata muslo: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Guarnición

Papas: 2 Unidades

Limón para su jugo: 1 Unidad

Pimentón: c/n

Cilantro: c/n

Orégano: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Desvenar y despepitar los chiles guajillo
- Calentar en sartén con muy poca aceite sin que se quemen
- Licuar los chiles tostados con tomates, *cebolla* y *ajo*
- Colar y reservar.
- Salpimentar las presas de **pollo** y en una sartén con aceite de oliva sellarlas.
- Agregar la salsa a la sartén, *condimentar* con sal, pimienta y cocinar a fuego medio.

Guarnición

- En un bol mezclar *orégano*, *pimentón*, *cilantro* picado, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Cortar las papas precocidas con cáscara en gajos y agregarlas al bol mezclando bien para saborizar los gajos.
- Llevarlas a una sartén caliente con aceite y *dorar* por todos sus lados.

Armado

- Servir el *pollo* con la salsa y acompañar con las papas doradas.

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