

Pollo Gritador

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

Ron: 1/4 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Ají dulce licuado: 1/2 Taza

Ajo: 4 Dientes

Pollo: 6 Piezas

Caldo De Pollo: 500 cc

Aceite de achiote: 1/2 Taza

Aguardiente: 1/4 Taza

Comino: 1 cda

Tomate: 1 Unidad

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de *achiote* sofreír *cebolla*, *ajo*, *cebolla* larga y *tomate* (todo picado), *sazonar* con sal, *comino* hasta que todo esté *cocido*.
- Agregar *ají* dulce licuado y continuar la cocción.
- *Condimentar* con sal las presas de **pollo** y *marinar* con el sofrito ya frío por lo menos por 120 minutos.
- En una olla con aceite agregar las presas de *pollo* marinado, cubrir con caldo de *pollo*, añadir aguardiente tapar y dejar estofar suavemente hasta cocinar el *pollo* y reducir la salsa de cocción.
- Una vez *cocido* flambear con *ron* y servir en una fuente.

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