

## **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* sofreir *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