Pollo San Marcos Estilo Aguascalientes



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Caldo de Pollo

Brazo de apio: 1 unidad
Cebolla Chica: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Piezas de pollo (Pierna, muslo y pechuga): 8 Unidades
Zanahoria: 2 Unidades

Para Servir

Chiles en vinagre: c/n A gusto
Lechuga: c/n A gusto

Recaudo de Jitomate

Jitomate: 3 Unidades
Caldo De Pollo: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Clavo De Olor: 7 Unidades
Orégano: 2 pz
Pimienta gorda: 6 Unidades
Raja de canela: 1/4 unidad
Vinagre Blanco: 2 cdas

Terminado

Chorizo: 180 Gramos
Papa cocida: 2 Unidades
Mantequilla de cerdo: 1 cda

Preparación de la Receta

CALDO DE POLLO

- En una olla con suficiente agua *hervir cebolla*, *zanahoria*, *apio*, *ajo* y **pollo** durante 40 minutos aproximadamente
- Retirar del fuego, reservar caldo y *pollo* por separado

RECAUDO DE JITOMATE

- Moler en un *molcajete* o mortero pimienta gorda, clavo de olor, canela y *orégano* hasta hacerlas polvo
- Agregar *vinagre* para poder integrar todas las *especias* y colocar en una licuadora.
- Licuar junto con *jitomate*, *cebolla* y caldo de *pollo*.
- Bañar el *pollo cocido* con el recaudo de *jitomate*, dejar reposar durante unos minutos

TERMINADO

- Derretir *manteca* de *cerdo* en una olla caliente, sellar el *pollo* marinado hasta cambiar de *color*.
- Agregar el chorizo previamente dorado y cortado en cubos medianos
- Agregar el resto del recaudo de *jitomate* en la olla con el *pollo*.
- Agregar papas cortadas en rodajas gruesas, *sazonar* y dejar cocinar hasta soltar el hervor

PARA SERVIR

- Servir el *pollo* sobre una cama de *lechuga* cortada en tiras y acompañar con chiles en *vinagre*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-san-marcos-aguascalientes