

Pollo San Marcos



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas

Canela tostada y molida: 1 Raja

Clavos de olor tostados y molidos: 2
Unidades

Jitomates saladet rallados: 3 Unidades

Vino Blanco: 1 Taza

Orejones de pera cortados en tiras: 3
Unidades

Orejones de chabacano cortados: 3
Unidades

Pimienta negra molida: c/n

Azucar: 1 cda

Cebolla picada: 1/2 unidad

Diente de ajo picado: 1 unidad

Caldo De Pollo: 1/2 Taza

Orégano seco: 1/2 cdta

Orejones de durazno cortados en tiras: 3
Unidades

Pechuga de pollo con hueso y piel: 1 unidad

Sal de mar: c/n

Montaje

Chiles en vinagre: c/n

Arroz blanco cocido: 3 Tazas

Preparación de la Receta

- Calentar el aceite en una *cacerola* a fuego alto, freír las piezas de **pollo** hasta quedar ligeramente doradas.
- Retirar las piezas y reservar.
- Sofreír en aceite caliente la *cebolla*, el *ajo* y el *jitomate* picado.
- Integrar *orégano*, clavo, canela y el azúcar.
- Dejar cocinar por 5 minutos o hasta que el *jitomate* tome un *color* más intenso.
- Agregar el vino blanco y el caldo de *pollo*.
- Integrar las piezas de *pollo* fritas y dejar cocinar a fuego medio hasta que el *pollo* esté *cocido*.

- Añadir los *orejones* picados y mantener en el fuego 15 minutos más, rectificar la sazón y retirar del fuego.

Montaje

- Servir el *pollo* de San Marcos caliente.
- Acompañar con el *arroz* blanco y los chiles en *vinagre*.

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