

Seco de Pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de achiote: c/n

Aguacate: c/n

Arroz: c/n

Cerveza tipo pilsen: 400 cc

Cilantro: c/n

Naranjilla o lula: 1 unidad Pimiento rojo: 100 grs

i illilerito rojo.

Sal: c/n

Agua: c/n

Ají seco: 1 cda

Cerveza tipo pilsen: 400 cc

Pechugas de pollo: 6 Unidades

Pimiento verde: 50 grs

Plátano frito: c/n Tomate: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Picar la cebolla, el pimiento rojo y el pimiento verde en brunoisse.
- Poner a pochar con el aceite de achiote.
- Una vez caramelizado se agrega el tomate y se hace un refrito.
- Agregar el pollo troceado, la naranjilla licuada con la cerveza, un poco de sal, pimienta y ramas de cilantro.
- Cocinar a fuego medio por aproximadamente 35 a 40 minutos.
- Una vez que el pollo esté cocido, retirarlo de la olla junto con las ramas de ciulantro.
- Licuar la salsa, cernirla y llevar a punto de ebullición.
- Agregar el ají para seco disuelto en un poco de agua para espesar y rectificar el punto de sal.
- Volver el pollo a la olla y agregar un manojo de cilantro picado.
- Servir con arroz achiotado y unas rodajas de plátano maduro frito.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/seco-de-pollo