

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

Naranja o lula: 1 unidad

Pimiento rojo: 100 grs

Sal: c/n

Agua: c/n

Ají seco: 1 cda

Cebolla Morada: 1 unidad

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 *naranja lica* 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 *cilantro*.
- 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>