



Platillo Sabio
PROFECO

Pollo Borracho



541 KCAL.



6 PORCIONES



\$145.75



1 HORA 15 MINUTOS

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo cortada en 6 partes
- 1 trozo de chorizo vegetariano picado
- 3 rebanadas de jamón de pavo cortado en cuadritos
- 2 papas cortadas en cuarterones medianos
- 1 taza de arroz
- 2 cucharadas de almendra
- 3 jitomates asados, molidos (sin agua) y colados
- 3 zanahorias en corte sesgado
- ½ taza de chícharos cocidos
- 1 trozo de cebolla finamente picada
- 2 cucharadas de pasitas
- 2 ramas de perejil picado
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1½ tazas de vino tinto (se puede sustituir por jerez, cerveza o jugo de manzana)
- **Espicias:** 1 clavo de olor, 1 raja de canela, 2 granos de pimienta, 1 pizca de nuez moscada.
- 6 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1. En una cacerola caliente la mitad del aceite y acitróna dos de los ajos, agrega el chorizo, el jamón, el pollo y sofríelo.
2. Posteriormente agrega el jitomate molido y el perejil. Cuando el jitomate adquiera un tono más oscuro agrega el vino tinto.
3. Cuando suelte el hervor añade las zanahorias, papas, especias, pasitas y almendras.
4. Salpimienta, tapa y deja al fuego hasta que el pollo y los vegetales se cuezan y la salsa haya espesado.
5. Mientras el guiso se cuece, prepara el arroz de la forma convencional con el resto del aceite, la cebolla, el ajo y los chícharos.
6. Sirve bien caliente y acompaña con una porción de arroz.



Marina Muñoz
 Arquitecta y Cocinera

Esta receta fue publicada por primera vez en la Revista del Consumidor de enero de 2019.

