



ENCACAHUATADO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para el pollo

- 6 piezas de pollo (muslos,piernas)
- 2 litros de agua
- 2 cucharaditas de sal
- 3 dientes de ajo
- 1 cuarto de cebolla blanca

Para la salsa

- 1 taza de agua
- 1 chile guajillo sin semillas ni venas
- 1 chile chipotle sin semillas ni venas
- 300 gr. jitomate maduro
- 1/4 cebolla blanca
- 8 pimientas negras enteras

- 5 pimientas gordas
- 2 clavos de olor
- 3 dientes de ajo pelados
- 1 1/2 taza de cacahuates pelados y tostados
- 5 cms. de canela en raja
- 2 1/2 tazas de caldo de pollo
- 1 barra de margarina sin sal La Villita
- sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Uno de los clásicos en la comida mexicana, ¿o no, amigas?

Procedimiento carne:

Colocamos todos los ingredientes en la olla y dejamos cocer a fuego medio, hasta que la carne esté suave pero firme. Reservamos el caldo y la carne por separado.

Procedimiento para salsa:

Calentamos el agua y una vez que hierva agregamos los chiles y los dejamos hasta que suavicen. Licuamos los chiles con el agua hasta obtener una salsa muy tersa, colamos y reservamos.

Licuamos por separado el jitomate, la cebolla, las pimientas, los clavos, los ajos, cacahuates y la canela con el caldo de pollo, debe quedar una salsa muy tersa y la colamos.

En una olla, calentamos la barra de margarina sin sal La Villita y freímos el licuado de los chiles y el de los cacahuates, cuando hierva, bajamos el fuego y dejamos cocer por 20 minutos más, moviendo de vez en vez, checamos la sal y retiramos del fuego.

La parte preferida: Servimos las piezas bañadas con bastante salsa y ¡A comer se ha dicho! Podemos acompañar con arroz blanco y frijoles de la olla.