



POLLO ENCHILADO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 120 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 3 tazas de jugo de manzana
- 1 cucharada de mejorana y tomillo
- 2 limones, el jugo
- 1 pollo entero
- 2 tazas de agua
- 4 chiles anchos, sin semillas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de pasta de achiote
- 1 barra de margarina sin sal La Villita
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga este delicioso pollo va a ser una receta infalible para toda tu familia.

Lavamos super bien el pollo y lo marinamos junto la mezcla de los tres primeros ingredientes. Lo reposamos 35 minutos, escurrimos y secamos. Reservamos el líquido de la marinada.

Ponemos a hervir el agua con los chiles, la cebolla y el ajo, al estar suaves retiramos y dejamos enfriar y licuamos con la pasta de achiote. Agregamos Margarina sin sal La Villita y salpimentamos a la mezcla anterior.

Untamos el pollo con esa combinación tanto por fuera como por dentro. Colocamos en un refractario, al fondo vaciamos el líquido de la marinada, tapamos con papel aluminio.

Dejamos hornear por una hora a la temperatura del pre calentado. Después la bajamos a 180° C y lo dejamos una hora más o hasta que se encuentre suave.

 LaVillitaMX  @LaVillita