

Pascal de pollo

Porciones: 4

Ingredientes:

8 pzas Pollo
¼ pza Cebolla
1 pza Diente de ajo

Para la salsa:

½ pza Cebolla, troceada
2 pzas Diente de ajo, troceado
1 tza Ajonjolí, tostado
1 tza Pepitas, tostadas
4 pzas Chile guajillo, asado y desvenado
2 pzas Chile ancho, asado y desvenado
3 tzas Caldo de pollo
1 cdita Comino, molido
1 rama Epazote

c/s Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

Para el pollo, en una olla express con agua colocar pollo, cebolla, ajo, sal y pimienta.

Tapar y cocinar durante 20 minutos a partir de que la válvula comience a sonar. Reservar.

Para la salsa, en una olla con aceite caliente sofreír cebolla y ajo. A continuación agregar ajonjolí, pepitas, chiles, sofreír unos minutos y agregar caldo.

Licuar la preparación, hasta obtener una salsa homogénea. Colar y verter nuevamente a la olla. Sazonar con sal, pimienta, comino y epazote.

Para el montaje, servir pollo, bañar con salsa y, si lo desea, acompañar con frijoles.