

## **Tradicional pollo encacahuatado**

**Porciones: 4**

### **Ingredientes:**

4 pzas Pollo, cocido

### **Para la salsa:**

½ pza Cebolla, troceada

1 pza Ajo, troceado

2 pzas Chile ancho, asado y desvenado

3 pzas Chile guajillo, asado y desvenado

3 pzas Jitomate guaje, troceado

1 tza Cacahuates, naturales

3 pzas Pimienta gorda

1 pizca Comino

1 pza Bolillo, troceado

4 tzas Caldo de pollo

c/s Aceite, sal y pimienta

### **Procedimiento:**

**Para la salsa,** en una olla con aceite caliente sofreír cebolla y ajo. Agregar chile ancho, chile guajillo, sofreír y agregar jitomate, cocinar unos minutos hasta soltar sus jugos.

Añadir cacahuete, especias y bolillo a la preparación, cocinar un par de minutos más y licuar con caldo de pollo hasta obtener una salsa lisa y homogénea.

Colar salsa, regresar a calor, cocinar a fuego medio hasta hervir y rectificar sazón. Por último añadir pollo y cocinar durante unos minutos más.

**Para el montaje,** servir pollo bañado con salsa y, si lo desea, acompañar con arroz blanco.