




TOSTADAS DE POLLO EN ESCABECHE.



Nivel:
Medio

Tiempo:
 **35 Min**

Porciones:
4

¿Qué necesitas?

- **4 Piezas muslos de pollo Bachoco® sin hueso**
- 2 Cucharaditas de aceite de oliva
- ½ Taza de ejotes frescos en trocitos
- ½ Taza de zanahoria en cubitos
- ½ Taza de calabacita en cubitos
- ¾ Taza de cebolla morada en tiras
- 1 Pizca de tomillo
- 4 Hojas de laurel
- ½ Cucharadita de pimienta gorda
- 12 Piezas tostadas
- 3 - 5 Piezas chile serrano
- 2 Cucharadas de vinagre blanco
- 2 Tazas de agua
- 2 Dientes de ajo picados
- 1 Cucharadita de cilantro
- Sal al gusto



1. Cortar en cubitos los muslos. En una sartén freír en aceite hasta dorar levemente en el siguiente orden: Dientes de ajo, cebolla, zanahoria, muslos de pollo, chile serrano, ejote y calabaza. Agregar agua y sal.
2. Es importante no cocer los vegetales, sólo es para ablandarlos un poco e integrar sabores, en cuanto suelte el primer hervor apagar.
3. Agregar hierbas de olor, la pimienta gorda y después el vinagre. Rectificar sazón. Dejar reposar unos minutos hasta que esté a temperatura ambiente.
4. Servir con tostadas y decorar con cilantro.



¡A COMER!

