



BARBACOA CASERA DE POLLO.



Nivel:
Difícil

Tiempo:
 **50 Min**

Porciones:
4 Porciones

¿Qué necesitas?

- 1 Pieza de pollo entero Bachoco® partido a la mitad
- 1 Cucharada de sazónador universal Don Sazon®
- 1 Hoja de plátano
- 2 Cucharadas de aceite
- 1/2 Pieza de cebolla en trozos
- 2 Chiles guajillos limpios, sin semillas
- 1 Chile pasilla limpio, sin semillas

- 2 Chiles morita
- 1/2 Cucharada de comino
- 2 Tazas de agua
- 250 Gramos de tomate
- 1/2 Pieza de cebolla
- 1 Diente de ajo
- 3 Chiles serranos
- Sal al gusto



1. En un sartén con aceite fríe el ajo, la cebolla entera, el chile guajillo, el chile pasilla, el chile morita y el comino hasta dorar. Agrega 1 taza de agua y cocina por 10 minutos a fuego lento. Muele los ingredientes con el sazónador universal.
2. Coloca la hoja de plátano en la olla express y sobre ella el pollo. Incorpora la mezcla hasta cubrirlo y deja marinar por 30 minutos. Envuelve el pollo con la hoja de plátano, tapa la olla y cuando esta comience a liberar el vapor deja cocer por 30 minutos a fuego bajo.
3. Prepara la salsa verde moliendo el tomate, la cebolla entera, el ajo, el chile serrano y el sazónador universal.
4. Sirve caliente y acompáñalo de tortillas, salsa y limón.



¡Provecho!

Bachoco

