

Estofado de Pollo

El estofado de pollo o seco, es una receta tradicional en nuestro país, hay variedad de maneras de prepararlo, en este caso les estoy compartiendo una de las varias formas en las que yo preparo, en especial cuando estoy con mucha hambre y quiero algo rápido rico y sencillo, espero les guste.



Ingredientes

- 2 tazas de agua
- 1 pimiento verde picado en cuadritos
- 1/2 de cebolla colorada cortada en cuadritos
- 5 presas de pollo, de preferencia pierna y pospierna
- 3 papas medianas cortadas en trocitos
- 1 cubito de caldo de gallina
- 1 tomate cortado en cuadritos y quitadas las semillas
- 2 cucharadas de aliño preparado para carnes blancas
- 1 cucharadita de pasta de achiote

- 2 cucharadas de culantro finamente picado
- 1 pizca de sal

Preparación:

En una cacerola ponga a cocinar el agua con las presas de pollo, cuando bote espuma retirarla y colocar la cebolla y el pimiento.

Después de 10 minutos incorporar el aliño preparado y el cubo de caldo de gallina, dejar que se cocine durante unos 15 minutos, luego colocar las papas, el tomate y echar el achiote. Dejar que se cocine por unos 8 minutos más y ponemos el culantro dejando que de un hervor de 5 minutos, retirar del fuego, servir con arroz y....Buen Provecho!!!!!!

Consejo: EL cubo de caldo de gallina contiene sal, por lo que es necesario que antes de poner la sal al estofado probemos a ver que cantidad más necesita y no se haga salado .

- Rinde para:** 5 personas
- Preparación:** 40 minutos
- Inversión \$:** Económico
- Grado de dificultad:** Fácil
- Autor:** Tradición Ecuatoriana

