Gastronomix

5ª edición ¡locos por el verde!

Ingredientes
4 Pax

Harina de maíz	1 kg
Pollo entero	1 ud
Mole poblano	1 bote
Cebolla	200 gr
Tomate pera	300 gr
Chile ancho	2 ud
Plátano macho	1 ud
Ajo	4 dientes
Cacahuete	40 gr
Galleta maría	50 gr
Chocolate	60 gr
Arroz largo	200 gr
Caldo pollo	200 gr
Cebolla morada	100 gr
Zanahoria	100 gr
Guisantes	80 gr
Chile	1 ud
Aguacate	1 ud

AOVE, cilantro, agua, sal y pimienta, laurel, tomillo, canela, orégano y anis

Tacos caseros de pollo con mole poblano y arroz largo

Para el pollo con mole: En una olla ponemos los trozos de pollo con abundante agua, cebolla, ajo, laurel. Cocinamos 40 min. Deshilachamos el pollo y reservamos.

Pelamos y cortamos en 4 todas las verduras, las vamos friendo en una rondón con aceite. Cocinar a fuego lento durante 10 min. Aparte, trituramos en un mortero las especias hasta que quede un polvo fino.

Trituramos el conjunto ayudándonos del agua de la cocción del pollo para trabar la salsa. La sofreímos en una olla con aceite sin que se pegue, añadimos el chocolate y dejamos cocinar 35 min. Con la salsa cocinada, mezclamos con el pollo.

Para las tortillas: Mezclamos la harina con el agua y la salsa hasta que quede una masa. Dejamos reposar una hora y boleamos en tandas de 50 gr. Aplastamos y reservamos hasta tostar en sartén.

Para el arroz: Trituramos los tomates y la cebolla cortados en cuartos. Cortamos las verduras en mirepoixe. Sofreímos el arroz, añadimos el triturado hasta que se quede seco, añadimos el caldo de pollo, las verduras y dejamos cocinar 20 min a fuego lento y tapado.

Para el servicio: tostamos las tortillas, ponemos un ración del pollo con mole y del arroz por cada comensal.

Organiza
Ebrofundación · fundación la casa y el mundo

Colabora
LUSH · aseacam · ponlo! · befresh

Proveedores oficiales
Viña Mayor · Glorioso Rioja

Proveedores oficiales de producto
SOS Vidasanía · Santa Rita · Euceco Central de Compras · El Cibeles · Cafés Las Antillas – Campos · brillante · Central de Carnes · Sundari · SOS · Garofalo · Scotti · Los Mofletes · Gary's · tu pesca · La Fallera