



Marina Muñoz
Arquitecta y Cocinera



Pollo Borracho



Elaboró: Arturo Rivera. Diseño: Daniel Eduardo Wilson Oropeza. Revisó: Ivon Castañeda Cerda. Valió: Lic. Marcos Moisés Macías Torres.

**¡PROFECO
EMPODERA AL CONSUMIDOR!
ESPECIALMENTE AL QUE MENOS SABE,
MENOS TIENE Y MENOS PUEDE.**

Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:

9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco

Facebook: Profecooficial

YouTube: ProfecoTV

Instagram:

revistadelconsumidormx

Teléfono
del **consumidor**
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR



**Pollo
Borracho**

Platillo Sabio
PROFECO

Pollo Borracho



541 KCAL.



\$145.75



6 PORCIONES



1 HORA 15 MINUTOS

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo cortada en 6 partes.
- 1 trozo de chorizo vegetariano picado.
- 3 rebanadas gruesas de jamón de pavo cortadas en cuadrillos.
- 2 papas cortadas en cuarterones medianos.
- 1 taza de arroz.
- 2 cucharadas de almendras.
- 3 jitomates asados, molidos (sin agua) y colados.
- 3 zanahorias en corte sesgado.
- ½ taza de chícharos cocidos.
- 1 trozo de cebolla finamente picada.
- 2 cucharadas de pasitas.
- 2 ramas de perejil picado.
- 3 dientes de ajo finamente picados.
- 1 ½ tazas de vino tinto (se puede sustituir por jerez, cerveza o jugo de manzana).
- **Especias:** 1 clavo de olor, 1 raja de canela, 2 granos de pimienta, 1 pizca de nuez moscada.
- 6 cucharadas de aceite.
- Sal y pimienta al gusto.



Preparación:

1. En una cacerola caliente la mitad del aceite y acitrona dos de los ajos, agrega el chorizo, el jamón, el pollo y sofríelo.
2. Posteriormente agrega el jitomate molido y el perejil. Cuando el jitomate adquiera un tono más oscuro agrega el vino tinto.
3. Al momento que suelte el hervor añade las zanahorias, papas, especias, pasitas y almendras.
4. Salpimienta, tapa y deja al fuego hasta que el pollo y los vegetales se cuezan y la salsa haya espesado.
5. Mientras el guiso se cuece, prepara el arroz de la forma convencional con el resto del aceite, la cebolla, el ajo y los chícharos.
6. Sirve bien caliente y acompaña con una porción de arroz.