

Tacos de pollo braseado con cerveza y tomate



Tempo di preparazione: 420 min

Dificultad: Medium

Carne

- Pechugas de pollo sin piel y sin hueso o muslos deshuesados: 1/2 kilo

For this recipe we used:

Salsa de tomate 1 taza

Condimento

- Aguacates y gajos de lima: al gusto
- Cebollas moradas: al gusto
- Cilantro: al gusto
- Col morada: al gusto
- Maíz tostado: al gusto
- Rábanos: al gusto
- Tortillas de harina o maíz tostado: al gusto

Relleno

- Aceite de oliva o de aguacate: 2 cucharadas
- Ajo: 3 dientes triturados
- Ajo en polvo: 1,2 cucharaditas
- Botella de cerveza: 250 ml
- Cebolla morada: 1 grande
- Chile en polvo: 2 cucharaditas
- Chiles Chipotle en Adobo: 2
- Cilantro: 1 cucharadita
- Comino: 1 cucharadita
- Hoja de laure: 1
- Jalapeño: 1
- Pimentón ahumado: 2 cucharaditas
- Sal y pimienta: al gusto
- Salsa de tomate Pomì: 1 taza
- Todas las especias: 1/2 cucharaditas



Preparación

- En un tazón, mezclar el pollo con todas las especias y 1 cucharada de aceite de oliva hasta que quede todo cubierto.
- Calentar una olla de hierro o una olla pesada a fuego medio-alto. Añadir el aceite de oliva; una vez que chisporrotee, añadir el pollo y dorar por ambos lados, unos 3-4 minutos por lado (no llenar demasiado la olla para que se pueda dorar bien). Una vez dorado por ambos lados, añadir la cebolla, el ajo, la hoja de laurel y el jalapeño dejándolo entero o picándolo si te gusta más el picante. Cocinar durante un minuto para combinar. Desglasar la olla con cerveza o caldo de pollo. Raspar los trozos dorados del fondo de la olla, añadir la salsa de tomate y los chiles en adobo (si los estás utilizando), tapar y cocinar a fuego lento durante 35-45 minutos o hasta que el pollo esté tierno y cocido.
- Una vez que el pollo esté bien cocido, desmenuzarlo con dos tenedores. Si la salsa queda demasiado espesa, añadir un chorrito de agua o caldo de pollo.
- Servir el pollo desmenuzado en tortillas de maíz o harina calientes.
- Las opciones de aderezos son infinitas cuando se trata de tacos. Algunos de los clásicos: queso cheddar o de jalapeños, el queso cojita también es delicioso aquí, aguacates, salsa, maíz asado y lechuga rallada.

RECIPe NOTES

*Para hacer el pollo desmenuzado en la olla eléctrica de cocción lenta, añadir todos los ingredientes para los tacos a la olla de cocción lenta. Tapar y cocinar a fuego lento durante 6-8 horas o a fuego alto durante 4-6 horas. Desmenuzar el pollo y devolverlo a la olla eléctrica de cocción lenta. También se puede asar el pollo bajo la parrilla para obtener deliciosos bocados crujientes

*Esta receta también se puede hacer en la olla instantánea. Seguir las instrucciones de la olla instantánea para cocinar pollo deshuesado.