



## POLLO EN ADOBO 5 Porciones

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 5 chiles pasilla desvenados
- 3 chiles guajillo desvenados
- 3 chiles ancho desvenados
- ½ cebolla en trozos
- 1 diente de ajo
- ½ bolillo
- ½ tortilla
- 1 raja de canela
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 3 tazas de agua (750 ml)
- Sal al gusto
- 6 piernas con muslos limpias y cocidas

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe los chiles junto con la cebolla, el ajo, el bolillo y la tortilla.
2. Licua los chiles con la canela, el comino, la pimienta, el agua y un poco de sal; cuela y lleva al fuego, deja cocinar por 10 minutos, agrega el pollo y cocina por 5 minutos más.
3. Ofrece el pollo con puré de papa.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Tiempo de horneado: 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*