

Pollo con salsa de vinagre al estilo del Yucatán

Ingredientes

- 8 muslitos de pollo deshuesados
- caldo de pollo
- 15-20 dientes de ajo sin pelar
- 1 cucharadita de pimienta negra molida gruesa
- ½ cucharadita de clavo molido
- 2 cucharaditas de orégano seco majado o
- ½ cucharadita de laurel majado
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de zumo de lima
- 1 cucharadita de semillas de comino tostaditas
- 1 cucharada de harina, y un poco más par enharinar
- 125 ml de aceite vegetal
- 3-4 cebollas en rodajitas
- 2 chiles frescos, preferiblemente amarillos y suaves, como güero mexicano o algún chile griego o turco similar, sin semillas y en rodajas
- 100 ml de vinagre de sidra o jerez
- pan crujiente, para servir

Preparación

- 1- En una cazuela, lleve a ebullición el pollo bien recubierto con el caldo. Baje el fuego a suave y cuézalo 5 minutos. retire la cazuela del fuego y deje que el pollo se enfríe en el caldo.
- 2- Mientras tanto, dore los ajos por ambos lados en una sartén sin engrasar. Una vez fríos, pélelos y colóquelos en un cuenco. Maje los ajos con la sal, la pimienta, el clavo, el zumo, el orégano y tres cuartas partes de las semillas de comino. Mézclelo todo con la harina.
- 3- Retire el pollo de la cazuela y séquelo con papel de cocina, reservando el caldo aparte. Unte el pollo con dos terceras partes de la pasta de especias y déjelo reposar, como mínimo, 30 minutos a temperatura ambiente.
- 4- Dore la cebolla y el chile con muy poco aceite en una sartén. Añada el vinagre y el resto del comino, y déjelo cocer unos minutos. Vierta el caldo reservado y el resto de la pasta de especias y cuézalo, removiendo, unos 10 minutos, hasta que el caldo se haya reducido.
- 5- Enharine el pollo y dórelo en una sartén de fondo pesado con el resto del aceite (el pollo estará hecho cuando al pincharlo en la parte más gruesa de la carne emane un jugo transparente). Sírvalo regado con la salsa.