

## PANES CON POLLO O GALLINA, A LA SALVADOREÑA

### INGREDIENTES

- 1 Pollo o gallina (3 libras aproximadamente)
- 6 Tomates grandes y maduros
- 1 Cebollas medianas
- 1 Chiles Verdes grandes
- 1 Bolsas de Relajo pequeñas ( especias varias que se venden como rejalo mix)
- ½ Taza de Vino o cerveza
- 1 Cucharadas de Mostaza

### PROCEDIMIENTO

#### Paso 1

##### Preparacion del pollo o la gallina una noche anterior

- 1 Lavar bien el pollo o gallina
- 2 Si es pollo solo lavarlo con agua con sal , pero si es gallina india lavarla bien con limon.
- 3 Untarle moztasa, pimienta y sal
- 4 Rociarle la cerveza o vino
- 5 Dejar reposar toda la noche en la refrigeradora o unas tres horas como minimo.

#### Paso 2

##### Preparación de la Salsa

- 1 Lavar todos las hortalizas
- 2 Poner asar los tomates, cebollas en una cacerola o en la plancha
- 3 Poner a tostar todo lo que trae el relajo mix
- 4 Asar los dientes de ajo
- 5 Asar los chiles y meterlos en una bolsa plastica para pelarlos y quitales las semillas
- 6 Juntar todo y llevarlos al molino o si desea molerlo en la licuadora que quede bien fino
- 7 Añadir el adobo que tenian de la noche anterior
- 8 La salsa tiene que quedar bien molida

#### Paso 3

##### Cocción del pollo o gallina

- 1 Si es en una cocina se pone aceite a calentar y se fríe el pollo o la gallina de ambos lados a que se vea dorado.
- 2 Se le agrega la salsa preparada y se condimenta con sal al gusto
- 3 Se deja hervir hasta que esté cocido
- 4 Tener mucho cuidado que se cocine a fuego lento para que no se arrebate.
- 5 Sacar el pollo o la gallina de la salsa y partir las porciones para panes o al gusto.

**Se hacen los panes con escabeche de hortalizas (la cual puede encontrar en la siguiente página), o con lechuga, tomate, rábano y se le pone al pan la porción de pollo o gallina y luego se le rocía la salsa.**

## ESCABECHE DE HORTALIZAS

- 1 Repollo mediano
- 3 Zanahorias
- 3 Cebollas
- 3 Consomé de pollo o verduras
- 3 Chiles verdes
- Aceite de cocina
- Especias al gusto

### PROCEDIMIENTO

- 1 Partir fino el repollo
- 2 Partir la zanahoria corte juliana
- 3 Partir el chile verde en corte juliana
- 4 Partir la cebolla en corte juliana
- 5 Calentar el aceite
- 6 Saltear la zanahoria
- 7 Condimentar con el consomé y Orégano
- 8 Dejar cocer un rato
- 9 Saltear la cebolla y el chile
- 10 Condimentar con consomé y Orégano
- 11 Saltear el repollo
- 12 Condimentar con sal y especias al gusto

Nota: No recocer las hortalizas.