

Receta de Pollo guisado Boricua

Si buscas una alternativa con la que sorprender a todos en casa, no pierdas de vista esta receta de pollo guisado, un plato succulento que admite variedad de acompañantes, es sencillo de preparar y la fusión de ingredientes involucrados en su preparación, hace que el resultado no admita críticas.

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer pollo guisado?

La clave en la preparación del pollo guisado es atinar el punto exacto en la consistencia de la salsa y la textura de las papas. Asimismo, el plato será aún más delicioso si en lugar de aceite de achiote incorpora un sobre pequeño de sazón de achiote, de ser el caso, descarta el uso de la pizca de azafrán.

Información Nutricional

1. 📁 Categoría: Plato principal
2. 🍳 Cocina: Puerto Rico
3. 🕒 Preparación: 2 horas 30 minutos
4. ⏱️ Cocción: 50 minutos
5. 🔥 Calorías: 220 Kcal
6. 👤 Raciones: 4 personas

Pasos para hacer Receta en Estados

Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- 2 libras de muslos, caderas y pechugas de pollo fresco
- 4 papas de cocinar
- 2 latas de salsa de tomate pequeñas
- $\frac{1}{4}$ taza de vino seco de cocinar
- $\frac{1}{2}$ litro de agua
- $\frac{1}{4}$ taza de aceite de cocinar
- 4 cucharadas de aceitunas alcaparradas
- 3 hojas de culantro entero o 4 hojas de cilantro finamente picadas
- 3 cucharadas de sofrito criollo
- 2 hojas de laurel
- 1 pizca de azafrán (opcional)
- 1 cucharadita de aceite de achiote
- Sal y pimienta (cantidad necesaria)
- Adobo con pimienta y comino (cantidad necesaria)

Preparación

- **Paso 1:** Empieza la preparación del pollo guisado removiendo y descartando la piel de las presas, procediendo luego a adobarlas, dejándolas marinar en la nevera al menos un par de horas.
- **Paso 2:** Vierte el aceite en una cacerola, llévalo a calentar a fuego medio/alto e incorpora las piezas de pollo marinadas. Remueve las veces que sean necesarias

hasta lograr que alcancen un color dorado uniforme por cada uno de sus lados.

- **Paso 3:** Agrega el sofrito y el azafrán, moviendo un poco a fin que los ingredientes se incorporen al pollo antes de añadir el aceite de achiote. Tapa la cacerola y permite que todo se fusione durante unos 5 minutos.
- **Paso 4:** Destapa y adiciona la salsa de tomate, junto al vino, cilantro y las hojas de laurel. Disminuye la intensidad del fuego al mínimo, agrega las aceitunas y vuelve a tapar hasta que hierva.
- **Paso 5:** Aprovecha el tiempo para lavar, pelar y trocear las papas a la mitad. Verifica la cacerola y si la preparación rompió el hervor, agrégalas completando de agua la cantidad necesaria para que las piezas de pollo queden cubiertas.
- **Paso 6:** Sube a fuego alto la intensidad del calor y cocina destapado durante 15 minutos. Ajusta la sazón de la salsa usando pimienta, sal y comino al gusto.
- **Paso 7:** Vuelve a disminuir la intensidad de calor a temperatura media y espera alrededor de 30 minutos de cocción adicional, o en su defecto, hasta que las papas estén blandas.

Recomendación

Si quieres acentuar el sabor del pollo, marina las piezas y déjalas reposando toda la noche el día antes a su preparación, de esta forma absorberá mejor los ingredientes; es importante recalcar que deberá permanecer en el frigorífico pero sin llegar a congelarse. Identifica el punto de cocción de las papas pinchándolas con un tenedor, estarán listas cuando se sientan blandas.

¿Sabías qué?

El pollo guisado al estilo puertorriqueño es uno de los platos domingueros de mayor consumo en la isla, aunque su exquisito sabor lo hace merecedor de un espacio en la mesa cualquier día de la semana sin distinción de la ocasión.

Recetas relacionadas

[Receta de Pan de manteca Boricua](#)

El pan de manteca es un clásico no solo en las panaderías puertorriqueñas, sino en muchos países de Latinoamérica e incluso en Europeos por su exquisito sabor y textura. Adicionalmente, este pan tiene una mezcla perfecta de sabores, ya que ...

[Leer Más](#)

[Recetas criollas de Puerto Rico](#)

Cuando nos referimos a la isla del encanto, lo primero que se nos viene a la mente son sus hermosas emblemáticas playas y paisajes. Sin embargo, esta isla tiene mucha tela que cortar en cuanto a variedad gastronómica se trata, ...

[Leer Más](#)

[Receta de Papas Americanas](#)

Las papas americanas son más dulces por lo que quedan perfectas fritas, puedes freírlas en horno siempre que la potencia del mismo sea la adecuada, aquí te enseñamos cómo puedes preparar patatas estilo americanas horneadas. ¿Cómo hacer receta de papas ...

[Leer Más](#)

[Receta de morcillas boricuas](#)

La morcilla es un embutido muy popular en las barbacoas y asados. Este tiene forma de salchicha un poco más gruesa con un color marrón oscuro. Está hecho a base de sangre cocida de res o cerdo. Armar las morcillas ...

[Leer Más](#)

[Receta de Arepa puertorriqueña](#)

Las arepas puertorriqueñas son un clásico de la cocina criolla y son una elección perfecta para un delicioso desayuno o cena.

Además, estas arepas también son muy populares en todo el continente Latinoamericano e incluso Europeo y aunque suelen llamarla ...

[Leer Más](#)

Receta de Casquitos de Guayabas Puertorriqueños

Como has podido observar casi todos los postres boricuas son deliciosos y están hechos a base de frutas. Esto genera unos sabores muy deliciosos y delicados. Por eso hoy te vamos a traer la receta de Casquitos de Guayabas. Estos ...

[Leer Más](#)