

Click to verify



Pollo a la jardinera jauja

Descarga AQUÍ el recetario ¡Bocados de amor para Mamá! ¡Descárgalo GRATIS! Las recetas con pollo son de las más socorridas, buscadas y hechas en todo el mundo, existen platillos muy deliciosos hechos con esta proteína, incluso nos llegan a recordar la sazón de mamá o de la abuela, esta receta de polla a jardinera es una de ellas y te enseñamos a hacerla de la manera más fácil, pero sabrosa.La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural dice que en México la avicultura es una de las ramas económicas más fuertes, tan solo en el 2014 el país produjo 3 millones de toneladas de pollo para consumo y 2 millones de toneladas de huevo, además México es el país número 1 en el consumo de huevo.Receta de pollo a la jardineraPreparación:En una olla con suficiente agua agrega el tomillo, el pollo, la cebolla, el ajo, una pizca de sal y deja hervir hasta que el pollo esté listo y bien cocido.En otra olla con suficiente agua pon a cocer las papas junto con los chicharos, ya que estén a la mitad del proceso de cocción, agrega la zanahoria y los ejotes, cocina hasta que todas las verduras estén suaves y reserva.En un pocillo pequeño con suficiente agua pon a hervir el jitomate, retira del fuego una vez que al jitomate se le empiece a desprender la piel.Agrega en la licuadora el jitomate, la cebolla, el ajo, una taza del caldo de pollo y licua muy bien.En una olla agrega un chorrito de aceite, una vez que esté bien caliente agrega la molienda del jitomate y sofríe hasta que cambie de color, agrega dos tazas del caldo de pollo y sazona con sal y pimient al gusto.Añade el pollo y las verduras, tapa y cocina por unos 15 minutos más, pasado el tiempo rectifica la sazón y si está listo sirve y disfruta.Dale clic a AÑADIR RECETA en los ingredientes y compara los precios de lo necesario para preparar este platillo.Así de sencilla y fácil es la receta de pollo a la jardinera, queda perfecta para los días fríos y esas comidas en familia.Video recomendado: Receta, Cocina, Pollo, Mexicana, Jardinera, Jauja Si eres un amante de la cocina mexicana, seguramente has oído hablar de la deliciosa receta de pollo a la jardinera. Este plato es una combinación perfecta de sabores y texturas, que lo hacen ideal para cualquier ocasión. En este artículo, te enseñaremos cómo preparar esta deliciosa receta de pollo a la jardinera, siguiendo los pasos de la reconocida chef Jauja.Ingredientes Para preparar esta receta, necesitarás los siguientes ingredientes:4 pechugas de pollo2 cebollas2 zanahorias1 pimiento rojo1 pimiento verde1/2 taza de arvejas1/2 taza de maíz dulce2 dientes de ajo1/2 taza de caldo de pollo1 cucharada de aceite de olivaSal y pimienta al gustoComino al gusto1/2 taza de cilantro fresco picadoPasos para preparar la receta de pollo a la jardinera jauja cocina mexicanaPaso 1: Preparar los ingredientes Comience por preparar todos los ingredientes que necesita para esta receta. Pele las cebollas y las zanahorias, y córtelas en cubos pequeños. Corte los pimientos en cubos también. Pique finamente los ajos y el cilantro. Reserve los ingredientes en platos separados.Paso 2: Dorar el pollo Caliente el aceite de oliva en una sartén grande y profunda a fuego medio. Añada las pechugas de pollo y cocine hasta que estén doradas por ambos lados.Paso 3: Cocinar las verduras Añada las cebollas, las zanahorias y los pimientos a la sartén, y cocine durante unos 5 minutos hasta que las verduras estén tiernas. Añada el ajo y cocine durante unos 30 segundos más.Paso 4: Añadir el caldo de pollo y las especias Añada el caldo de pollo, las arvejas, el maíz dulce, el comino, la sal y la pimienta a la sartén. Revuelva bien todos los ingredientes.Paso 5: Cocinar a fuego lento Cubra la sartén y cocine a fuego lento durante unos 20 minutos, o hasta que el pollo esté completamente cocido y las verduras estén suaves.Paso 6: Servir Sirva el pollo a la jardinera caliente, espolvoreado con cilantro fresco picado.Preguntas Frecuentes¿Cómo puedo hacer esta receta más picante? Puede agregar una pizca de chile en polvo o una cucharadita de salsa picante a la mezcla de especias para darle un poco de sabor picante.¿Puedo usar otras verduras en esta receta? Sí, puedes experimentar con diferentes verduras y agregar tus favoritas a la mezcla. Puedes probar con chayote, papas o incluso champiñones.¿Puedo usar otro tipo de carne en lugar de pollo? Sí, puedes usar carne de res o cerdo en lugar de pollo para esta receta. Simplemente ajusta el tiempo de cocción según la carne que estés usando.¿Puedo hacer esta receta con anticipación? Sí, puedes hacer esta receta con anticipación y simplemente recalentarla antes de servirla. Esto es especialmente útil si estás planeando una cena o un evento y quieres tener todo listo de antemano.¿Cómo puedo acompañar esta receta? Esta receta se puede servir con arroz blanco o frijoles refritos para hacer una comida completa y deliciosa. También puedes servir con una ensalada fresca y crujiente para agregar un poco de textura y color a tu plato.

- academic discipline examples
- <http://carepromos.com/v15/Upload/file/202551718737957.pdf>
- <https://yuha.be/admin/kcfinder/upload/files/6b61e13e-f614-4421-8fc8-587a9e8b4919.pdf>
- <http://suyogmaratha.com/edorimages/file/65192794911.pdf>
- gilmour academy jobs
- metric system unit conversion worksheets
- https://evolve-with-space-plugin.com/assets/files/fedireve_zaxadusatazize.pdf
- pojijehico
- <http://glasstools365.com/upload/file/171803309938.pdf>
- cexuxi
- <https://metrokentakifinan.com/resimler/files/52362084937.pdf>
- natareva
- http://keletunderground.hu/..images/uploaded_pics/file/9691feaf-b835-4e39-b73c-df4dcbd77661.pdf