

En los primeros tiempos y aún hoy en algunas regiones la barbacoa se cocina haciendo un hoyo en la tierra, en las moderas ciudades y por falta de espacio y tiempo, se emplean nuevos métodos como la cocción en olla de presión, de acero quirúrgico, o al vapor, con su hoja de plátano y acuyo, o bien, con solo su adobo, este singular plato estilo JALISCO, HIDALGO, VERACRUZ, Y de cualquier región de nuestro preciosos país, tendrán sus detalles que le dan un toque diferente, aquí les comparto varias recetas, ojala les agraden.

BARBACOA DE POLLO.

Ingredientes:

3 medias pechugas con hueso y piel.

3 piernas con muslo hueso y piel.

90 gr. mantequilla.

Sal y pimienta.

3 hojas de plátano.

5 hojas de aguacate.

10 hojas de laurel.

Hilo de cáñamo.

SALSA:

100gr. chile guajillo.

2 tazas agua.

1 jitomate partido en cuarto.

¼ pza. cebolla.

4 d. ajo.

½ cta. Pimienta negra.

½ cta. Comino.

¼ manojo cilantro.

1 hoja aguacate.

1 hoja laurel.

1 cda. Consomé de pollo en polvo.

SALSA VERDE:

500 gr. tomate verde.

2 chiles serranos.
2 tazas agua.
Sal.
½ taza cebolla picada.
½ taza cilantro picado.
1 aguacate picado.
6 rajas de jalapeño en vinagre.
1 cda. Vinagre de jalapeño.

PARA LA SALSA:

-Limpiar los chiles y ponerlos a hervir a fuego medio con el agua, el jitomate y cocinar 10 minutos.

-licuarlos chiles con jitomate y su agua, añadiendo la cebolla, ajo, cilantro, hoja de aguacate y pimienta, comino, consomé, laurel, licuar por un minuto hasta formar una pasta suave.

PARA EL POLLO:

-lavar y secar el pollo, untarlo con mantequilla y salpimentar, poner las piezas a marinar en un recipiente con la salsa de guajillo por 20 minutos.

-lavar las hojas de plátano y cortarlas del tamaño necesario para envolver el pollo y pasar cada hoja por fuego directo para que el calor las cambie de color y podamos trabajarlas y doblarlas fácilmente. (30 seg. Por lado)

-en la mesa de trabajo, colocar un cuadro de la hoja, colocar la pieza de pollo. Colocarle más salsa y un cuarto de hoja de aguacate por encima y una hoja de laurel, envolver como si fuera un tamal y atar con el hilo cáñamo.

-en una vaporera añadir dos tazas de agua la rejilla, cubrir con los morralitos, cubrir con más hojas de plátano y cocinar a fuego suave por espacio de 45 minutos o hasta que esté cocido, agregue constantemente agua para que no se reseque y esté produciendo vapor.

PARA LA SALSA VERDE.

-hervir los tomates y chiles en agua por 10 minutos luego licuar con todo y su agua y en la salsera agregar la cebolla el cilantro picado, el aguacate en cubitos, las rajas de jalapeño y sazonar con sal y vinagre.

PARA SERVIR:

EN CADA PLATO COLOQUE UN MORRALITO DE BARBACOA DE POLLO, UN RAMIQUÉN CON SALSA VERDE Y UN PLATITO CON FRIJOLES CHARROS.

Otro adobo para barbacoa: estilo VERACRUZ.

8 chiles anchos.
2 mulatos.
4 ó 5 d. ajo.
1 cebolla mediana.

1 pizca cominos.

2 clavos.

3 pimientas de tabasco.

4 cdas. Aceite.

Sal.hojas de plátano y hoja santa. Hojas de aguacate.

-Hierva los chiles y muele con todos los ingredientes.

-Fría el adobo en aceite o manteca y deje enfriar.

-adobe las piezas de pollo, carne o mariscos y pescado y marine por lo menos 2 horas en refrigeración, envuelva en hojas de plátano y añada hoja de santa y de aguacate.

OPCION MÁS SENCILLA: POLVO PARA BARBACOA (Condimento que ya trae mezcla exacta de las especias y chiles secos molidos, hidratarla y utilizarla)

Espero les gusten las recetas, les mando un caluroso abrazo a todos.

Lety de Huerta.