



## Pollo en Jocón



**Preparación:**  
45 min



**Cocinar:**  
15 a 20 min



**Porción:**  
6 a 8 personas

### Ingredientes:

- 8 piezas de pollo de tu elección con hueso y con piel
- 2 cucharadas de Aceite Mazola
- Sal y pimienta al gusto
- 10 miltomates
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- 1 chile pimiento verde pequeño
- 1 taza de agua
- 1 hoja de laurel
- 1 manojo de cilantro picado finamente
- 2 cucharadas de consomé en polvo disueltas en 1 taza de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 litro de crema

### Proceso:

1. Sazona el pollo con sal y pimienta.
2. Calienta el aceite a fuego medio alto en un sartén y sella el pollo por todos lados. Retira del fuego y reserva.
3. Coloca los miltomates en una olla con agua hirviendo y deja que hiervan por 10 minutos. Mientras terminan de cocinarse, pon en la licuadora la cebolla, el ajo, el chile pimiento y una taza de agua.
4. Escurre los miltomates y agrégalos a la mezcla que licuaste, licúa todo otra vez y colócalo en una olla.
5. Agrega el laurel y deja que hierva por 10 minutos.
6. Agrega el consomé disuelto en la taza de agua y la sal, revuelve y deja que hierva por otros 3 minutos.
7. Reduce el fuego a fuego medio y agrega el cilantro.
8. Cocina por 3 minutos más, retira del fuego, quita la hoja de laurel y licúa.
9. Regresa a la olla y agrega el pollo sellado.
10. Cocina a fuego medio durante 15 minutos. Agrega la crema, revuelve y sirve.