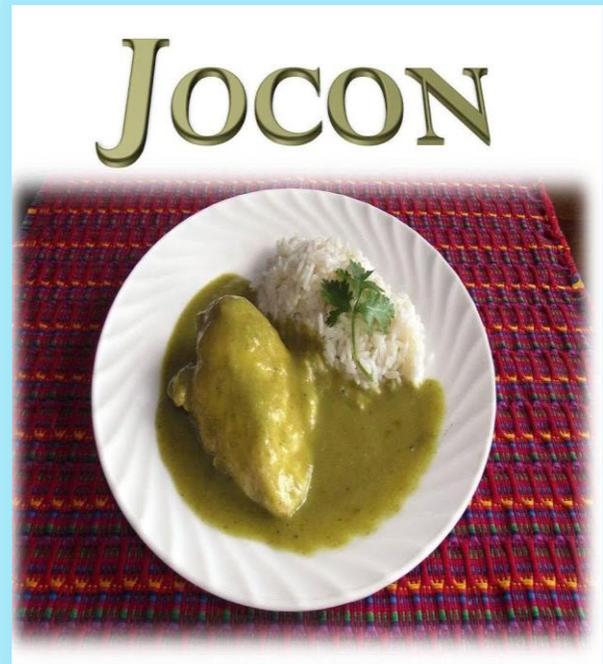


# JOCON

## Ingredientes

- 8 piernas de pollo (muslos)
- 1 chile pimiento
- 1 cebolla
- 5 tallos de cebollín
- 1 cucharada de masa o miga de pan
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de cilantro
- 2 dientes de ajo
- 5 miltomates
- 1 cucharada de vino blanco (opcional)
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 2 papas cortadas en cuartos
- Sal y pimienta negra, al gusto



## Pasos

- ✚ Primero limpiamos y lavamos nuestro pollo, opcionalmente pueden retirar el pellejo para que sea lo menos grasoso posible.
- ✚ Pre calentamos una sartén, colocar sobre la sartén, nuestras piezas de pollo no es necesario agregar aceite. dorarlas a fuego medio durante 5 minutos o hasta que estén doraditas de ambos lados. ojo (asegúrate de vigilar bien nuestro pollo no queremos que se queme).
- ✚ En nuestra licuadora colocar el miltomate o tomatillo verde, conjuntamente con el cilantro, el agua y la cucharada de sal, licuar muy bien todos los ingredientes hasta que se una completamente.

- ✚ Posteriormente que nuestro pollo se encuentre completamente dorado retiramos del sartén (ojo ya que no utilizaremos aceite debemos calentar muy bien el sartén para que nuestro pollo no se peque a la sartén).
- ✚ Colocar nuestro pollo en una olla honda, (ojo el hígado la molleja y las patitas de pollo no se doran solo se agregan al pollo) posteriormente verter sobre el nuestro licuado que realizamos anteriormente hasta cubrir el pollo, dejar hervir a fuego medio durante 25 minutos aproximadamente, opcionalmente si observamos que no se cubre en su totalidad el pollo agregar 1 vaso de agua.
  
- ✚ 5 o 10 minutos antes de servir nuestro jocon licuamos un poco de masa de maíz y un poco de agua (ojo la cantidad de la masa es proporcional al momento de espesar nuestro recado) y vertimos sobre nuestro pollo y dejamos hervir a fuego lento.
  
- ✚ Para nuestro arroz, en un sartén colocamos agua y una cucharada de sal y revolvemos, cuidando de no sobrellenar el sartén ya que el arroz tiende a crecer cuando absorbe el agua.
  
- ✚ Rodajear el tomate y la cebolla y agregarlos al agua para el arroz.
  
- ✚ Cuando el agua este hirviendo colocar la libra de arroz de manera circular cuidando que se esparza completamente sobre el sartén y dejarlo a fuego medio, al momento de observar que el agua comienza a desaparecer tapar el arroz y cocinar a fuego lento cuidando de que no se queme el arroz (ojo para saber cuando el arroz esta listo escuchar si el agua del sartén ya no esta presente ya que se escucharan unos pequeños ruidos) cuando el arroz este listo apagar el sartén.

✚ Servir al gusto el pollo en jocon con un poco de arroz, tortillas y algún fresco natural.

