

Fecha: 23-08-2024  
 Medio: El Líder  
 Supl.: El Líder  
 Tipo: Noticia general  
 Título: A disfrutar la versatilidad del pollo con estas recetas

Pág.: 20  
 Cm2: 629,8  
 VPE: \$ 575.655

Tiraje: 5.200  
 Lectoria: 15.600  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

## COCINA

# A disfrutar la versatilidad del pollo con estas recetas

El sabor y la textura de esta carne puede aprovecharse en cualquier temática.

Ignacio Arriagada M.

La carne de pollo es un alimento que se utiliza en casi todas las cocinas del mundo, y Chile no es la excepción.

Su sabor y textura lo convierte en un ingrediente versátil, capaz de ser usado, por ejemplo, en sopas,

ensaladas y guisos. Además de su fama gastronómica, también destaca por sus beneficios nutricionales, al ser una gran fuente de proteína y minerales.

Cinco profesionales de la cocina y la nutrición compartieron acá unas recetas para aprovechar la carne de pollo en todo su esplendor.

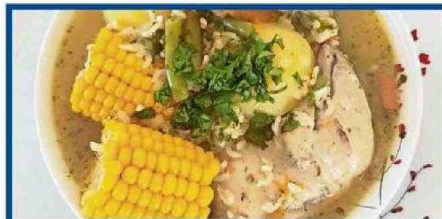


### POLLO ARVEJADO

POR SILVANA CISTERNA, NUTRICIONISTA Y DOCENTE DE LA UNAB, SEDE CONCEPCIÓN.

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Ingredientes</b>                                  | -1 pimiento rojo, cortado en tiras |
| -4 presas de pollo (muslos, contramuslos o pechugas) | -1 taza de caldo de pollo          |
| -1 taza de arvejas frescas o congeladas              | -1 taza de vino blanco             |
| -1 zanahoria grande, cortada en cubos                | -2 cucharadas de aceite vegetal    |
| -1 cebolla mediana, picada en cubos pequeños         | -1 hoja de laurel                  |
| -2 dientes de ajo, picados                           | -Sal y pimienta al gusto           |
|  | -Perejil fresco picado             |

En una olla grande, calentar el aceite a fuego medio-alto. Sazonar las presas de pollo con sal y pimienta. Colocar el pollo en la olla y dorar por todos lados, aproximadamente 5-7 minutos. Retirar el pollo de la olla y reservar. En la misma olla, añadir la cebolla, el ajo y el pimiento rojo. Cocinar a fuego medio hasta que la cebolla esté transparente y el pimiento esté suave, que es alrededor de 5 minutos. Añadir la zanahoria y mezclar bien. Volver a colocar el pollo en la olla y agregar el vino blanco. Cocinar por unos 2-3 minutos para que el alcohol se evapore. Añadir el caldo de pollo, la hoja de laurel y las arvejas. Mezclar todo y llevar a punto de ebullición. Reducir el fuego, tapar la olla y cocinar a fuego lento durante unos 30-35 minutos, o hasta que el pollo esté cocido. Rectificar la sazón de la sal y pimienta, si es necesario. Servir el pollo arvejado caliente en un plato y decorar con perejil fresco picado.



### CAZUELA DE POLLO

POR BETSABÉ GAJARDO, ACADÉMICA ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, UANDES.

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Ingredientes</b>           | -30 gr de arroz  |
| -400 gr de tuto de pollo      | -½ cebolla   |
| -250 gr de zapallo            | -1 cubo de caldo de ave                                      |
| -250 gr de papas chicas       | -1 diente de ajo   |
| -300 gr de choclos americanos | -Pimienta entera, laurel, ramitas de apio y perejil al gusto |
| -1 zanahoria                  | -1 cucharada de aceite                                       |
| -100 gr de porotos verdes     |  |

Cortar las zanahoria y porotos verdes en julianas y la cebolla en parmentier. Cortar los choclos en cuatro porciones. Preparar un bouquet garni (manojito) con el apio, perejil, laurel, pimienta entera y clavo de olor. En paralelo, sofreír la cebolla con el ajo y la zanahoria. Cocinar durante 5 minutos. Sumar los tutos de pollo y sellar por todos sus lados. En una olla colocar dos litros de agua fría y añadir el pollo, el bouquet garni y el sofrito, y agregar una cucharadita de sal. Hervir por cuarenta minutos o hasta que el pollo esté cocido. Agregar las papas, zapallo, choclo y el caldo de ave. Cocer por diez minutos. Una vez pasado el tiempo, incorporar el arroz y los porotos verdes. Dejar hervir por cinco minutos más, o hasta verificar la cocción de las papas con un tenedor. Agregar el aceite crudo. Servir en plato hondo y espolvorear perejil picado fino al gusto.

### POLLO ASADO AL LIMÓN

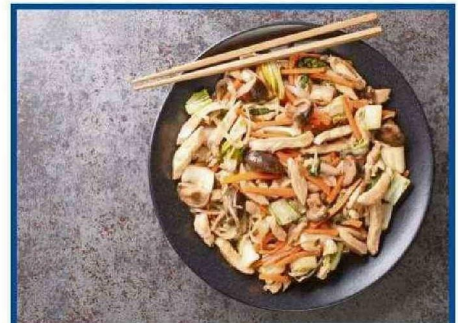
POR MARÍA CASTRO, CHEF DEL RESTAURAN LOS BUENOS AMIGOS.

- Ingredientes**
- 1 pollo entero
  - 2 limones
  - 1 cucharada de orégano entero
  - 1 cucharada de sal de mar
  - ½ cucharada de pimienta negra molida
  - 1 cebolla cortada en rodajas
  - 1 ½ cucharada de mantequilla
  - ½ cucharadita de ajo en polvo

Limpiar el pollo y aliñarlo con sal de mar y pimienta al gusto. Rellenar el pollo con la mitad de un limón partido y orégano. Poner las rodajas de cebolla y el otro limón partido en cuatro en una fuente de horno. Amarrar las



patas del pollo y ponerlo sobre la cebolla. Derretir la mantequilla y usar el líquido para pincelar el pollo. Espolvorear con ajo en polvo. Hornear a 190°C por una hora y media. Sacar el pollo del horno y servir inmediatamente. Se puede acompañar con arroz o ensaladas.



### CHOP SUEY DE POLLO

POR XIMENA RODRIGUEZ, DIRECTORA ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UBO.

- |   |  |
|---|--|
| <b>Ingredientes</b>                             | -1 taza de zanahorias, cortadas en rodajas   |
| -1 pechuga de pollo, cortada en trozos pequeños | -1 taza de champiñones, cortados en rodajas  |
| -2 cucharadas de aceite de oliva                | -2 cucharadas de salsa de soja baja en sodio |
| -1 cebolla picada                               | -1 cucharadita de maicena                    |
| -2 dientes de ajo picados                       | -Sal y pimienta al gusto                     |
| -1 taza de brócoli, cortado en floretes         |  |

Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregar el pollo y cocinar hasta que esté dorado y cocido. Añadir la cebolla, el ajo, el brócoli, las zanahorias y los champiñones. Cocinar hasta que las verduras estén tiernas. En un tazón pequeño, mezclar la salsa de soja y la maicena. Agregar la mezcla de salsa a la olla y cocinar durante 1-2 minutos, hasta que espese. Verter el pollo cocido de nuevo a la olla y mezclar todo. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Servir.



### AJÍ DE GALLINA

POR JUAN CARLOS MAMANI, CHEF DE KECHUA BORDERÍO.

- |                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Ingredientes</b>              | -1/2 taza de leche evaporada     |
| -2 pechugas de pollo deshuesadas | -1/4 de taza de caldo de pollo   |
| -4 cdas de ají amarillo en crema | -1/2 cdta de paillitos (cúrcuma) |
| -2 dientes de ajo                | -4 papas cocidas                 |
| -1 cebolla mediana               | -2 huevos duros                  |
| -1 rebanada de pan de molde      | -Aceitunas negras al gusto       |
|                                  | -Sal y pimienta al gusto         |
|                                  | -Aceite de oliva al gusto        |

Hervir las pechugas de pollo en agua con sal durante 20 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, retirar, dejar enfriar y luego desmenuzar en tiras finas. En una sartén, y con un poco de aceite, sofreír la cebolla y el ajo picados hasta que estén dorados. Añadir la crema de ají amarillo y el paillito. Mezclar bien. Para hacer la crema se debe remojar la rebanada de pan en la leche evaporada y luego licuar hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar a la sartén junto con un caldo de pollo. Añadir las tiras de pollo desmenuzadas a la sartén y mezclar todo. Cocinar a fuego bajo durante 10 minutos, hasta que la mezcla espese. Ajustar la sal y pimienta. Colocar una papa cocida cortada en rodajas en cada plato. Encima, servir el ají de gallina y decorar con huevo duro en rodajas y aceitunas negras.