

## Pollo estofado con aceituna y alcaparra

### INGREDIENTES:

- 1 kg de patas o muslos de pollo orgánico Aires de Campo
- 2 botes de salsa pomodoro con albahaca Aires de Campo (*puedo sustituir por 800g de jitomate*)
- 2 pza de Cebolla blanca
- 2 pza de Zanahoria
- 2 pza de Ramas de apio
- 2 pza de Dientes de ajo
- 200 ml de Vino tinto
- 200 gr de Aceitunas sin hueso verdes
- 50 gr de Alcaparras
- 2 cditas de sazónador Aires de Campo de hoja santa
- 2 cdas de aceite de coco Aires de Campo

### PREPARACIÓN:

- 1.- Sellar el pollo en una cacerola por parte de la piel. Retirar
- 2.- Picar la cebolla y el ajo y sofreír con aceite a fuego bajo por 15 minutos
- 3.- Agregar las zanahorias picadas y el apio
- 4.- Regresar al pollo
- 5.- Agregar vino tinto y esperar a evaporar
- 6.- Agregar el jitomate o salsa pomodoro, sazónador. Agregar aceitunas y alcaparras
- 7.- Dejar a fuego medio por 40 min tapado.
- 8.- Apagar y reposar 10 minutos
- 9.- Servir



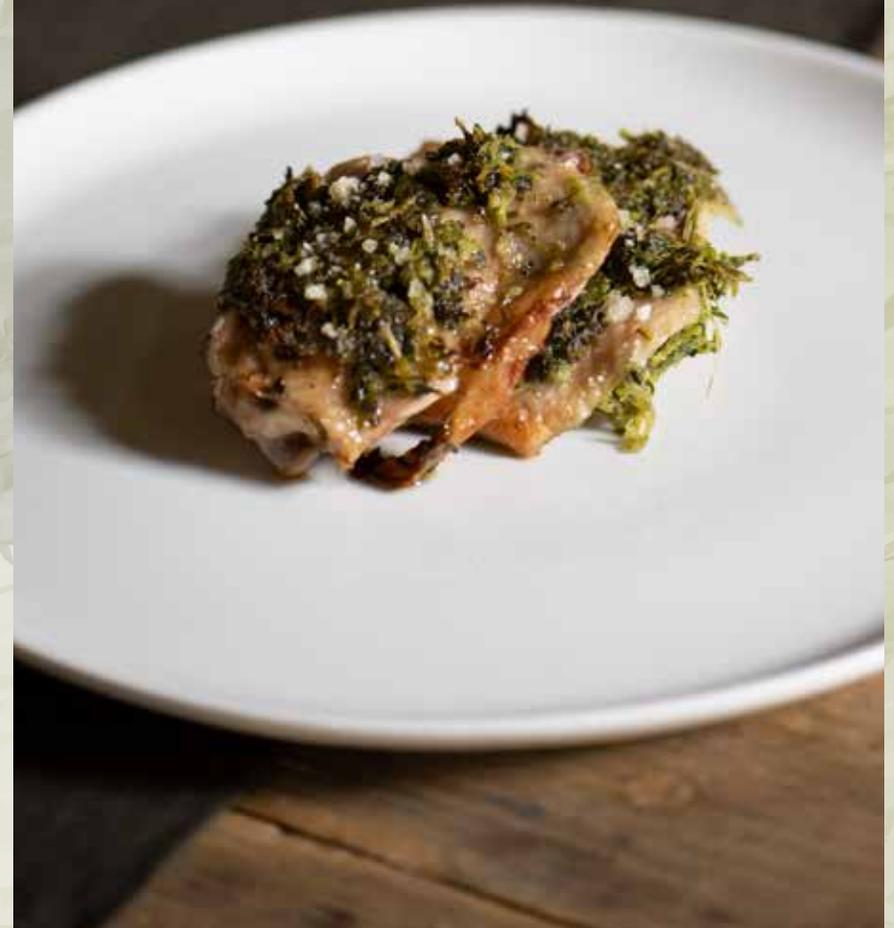
## Pollo con rub de hierbas

### INGREDIENTES:

- 1 kilo de muslos pollo Aires de Campo
- ½ taza de hojas de perejil fresco
- 1/3 taza de hojas de salvia fresca o estragón
- 2 cdita de romero seco
- 1 pza de cebolla morada picada
- 1-2 pza de limón amarillo (ralladura)
- 50 gr de aceite de coco Aires de Campo
- 2 pza de diente de ajo
- Sal fina Aires de Campo
- Pimienta negra molida
- 1 taza de brotes de amaranto Aires de Campo
- 50g mantequilla

### PREPARACIÓN:

- 1.- Lavar el pollo por fuera y ponerlo en una charola de horno, meterlo al refrigerador hasta que se seque (*ayuda a que dore mejor al día siguiente*)
- 2.- Precalear el horno a 220°C.
- 3.- Picar finamente o en procesador o a mano las hierbas, cebolla, ajo, sal, pimienta, ralladura de limón y formar una pasta, después agregar la mantequilla.
- 4.- Untar la mezcla de las especias encima y por debajo de la piel incluyendo las patas de pollo abiertas.
- 5.- Colocar el pollo en una charola o un sartén de hierro
- 6.- Meter al horno por 10 minutos y bajar la temperatura a 180°C.
- 7.- Dejar alrededor de 35-40 minutos
- 8.- Sacar del horno y dejar reposar tapado por 5-10 minutos.
- 9.- Servir acompañado de brotes de amaranto Aires de Campo



## Pollo al horno en salsa agri dulce

### INGREDIENTES:

- 1 kg de patas pollo orgánico Aires de Campo
- 150 ml de Miel de abeja Aires de Campo
- 30 ml de Vinagre de manzana Aires de Campo (2 cdas)
- 50 ml de Soya (3 cda)
- 1 cda de Salsa siracha
- 1 pza de Jengibre rallado (1 cda)
- 2 pza de Diente de ajo rallado grande
- 1 cda de Semilla cilantro
- 1 cda de Comino entero
- ½ taza de agua
- Sal y pimienta

### PREPARACIÓN:

- 1.- Mezclar miel, vinagre, soya, siracha, jengibre rallado y ajo rallado.
- 2.- Barnizar el pollo con sta mezcla y un poco de agua y reservar la que sobra para agregar en la cocción.
- 3.- Agregar las especias con sal y pimienta.
- 4.- Colocar en charola y hornear a 200°C por 30 minutos.
- 5.- En los últimos 5 minutos ir agregando más marinada.



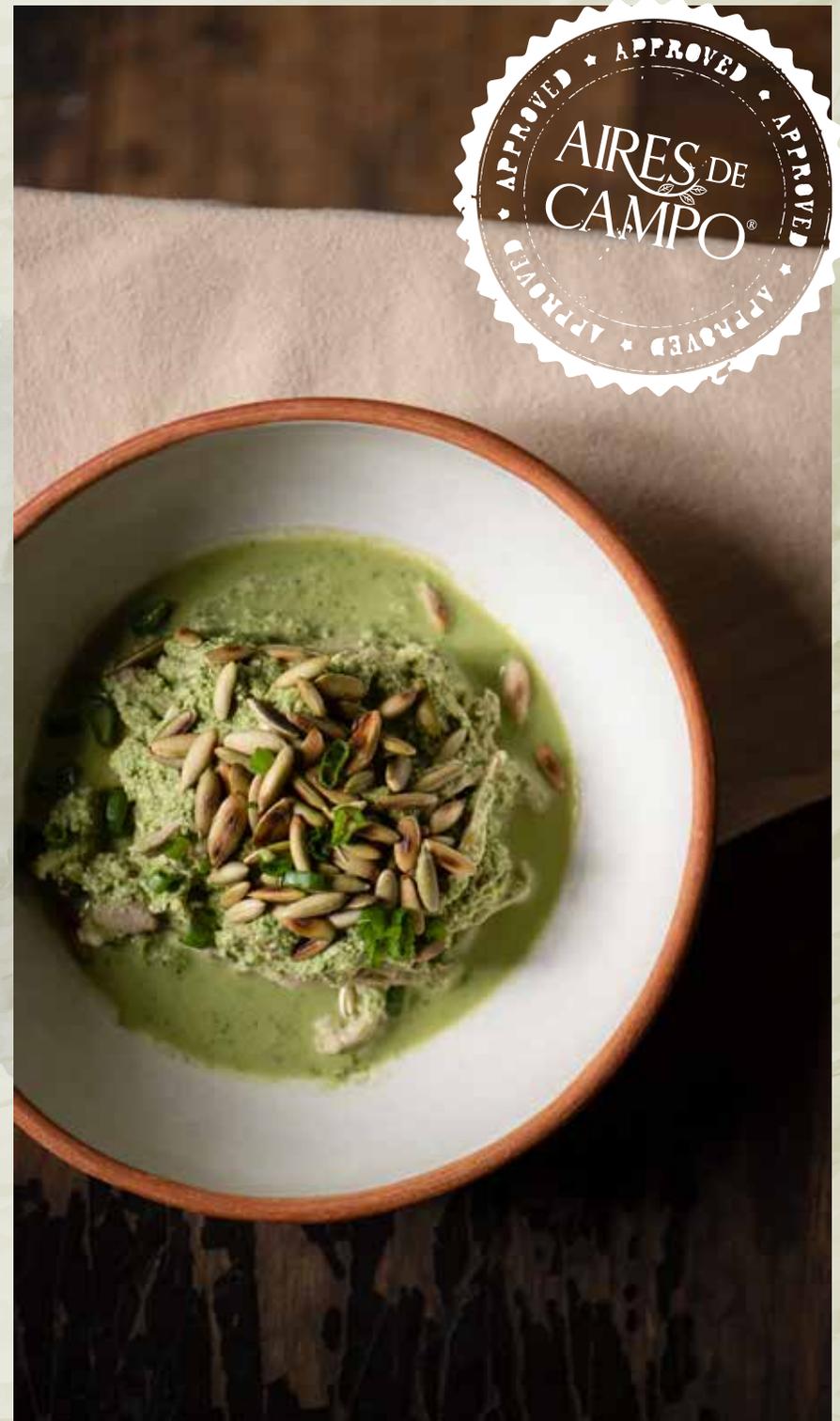
## Pipian verde con pollo deshebrado

### INGREDIENTES:

- 1 kg de muslos de pollo Aires de Campo
- 500 gr de pepita de calabaza tostada
- 100 gr de chile cuaresmeño
- 250 gr de tomate verde
- 60 gr de tallo de cebollin
- 100 gr de lechuga romana
- 3 pza de hoja santa
- 1 pza de chile serrano
- 2 tza de agua o caldo de pollo Aires Campo
- 50 gr de brotes de amaranto Aires de Campo o pepita de calabaza para agregar encima
- 1-2 cditas de sazón de orégano Aires de Campo
- 1 manojo chico de Cilantro fresco
- 1 manojo chico de Perejil fresco
- 4 hojas de epazote fresco

### PREPARACIÓN:

- 1.- Poner a hervir abundante agua, meter el pollo a hervir por 30-35 minutos a fuego alto
- 2.- Sacar, colar y ya que este frio desmenuzar
- 3.- Tostar las pepitas
- 4.- Licuar todos los ingredientes
- 5.- Calentar la salsa y cubrir el pollo desmenuzado
- 6.- Decorar con brotes de amaranto Aires de Campo o mas pepita tostada



## Brochetas de pollo con salsa de cacahuete

### INGREDIENTES:

- 500 grs de Muslo de pollo con piel Aires de Campo
- 6 pza Cebollas de cambrey
- 2 cda de Aceite de cartamo o de coco Aires de Campo

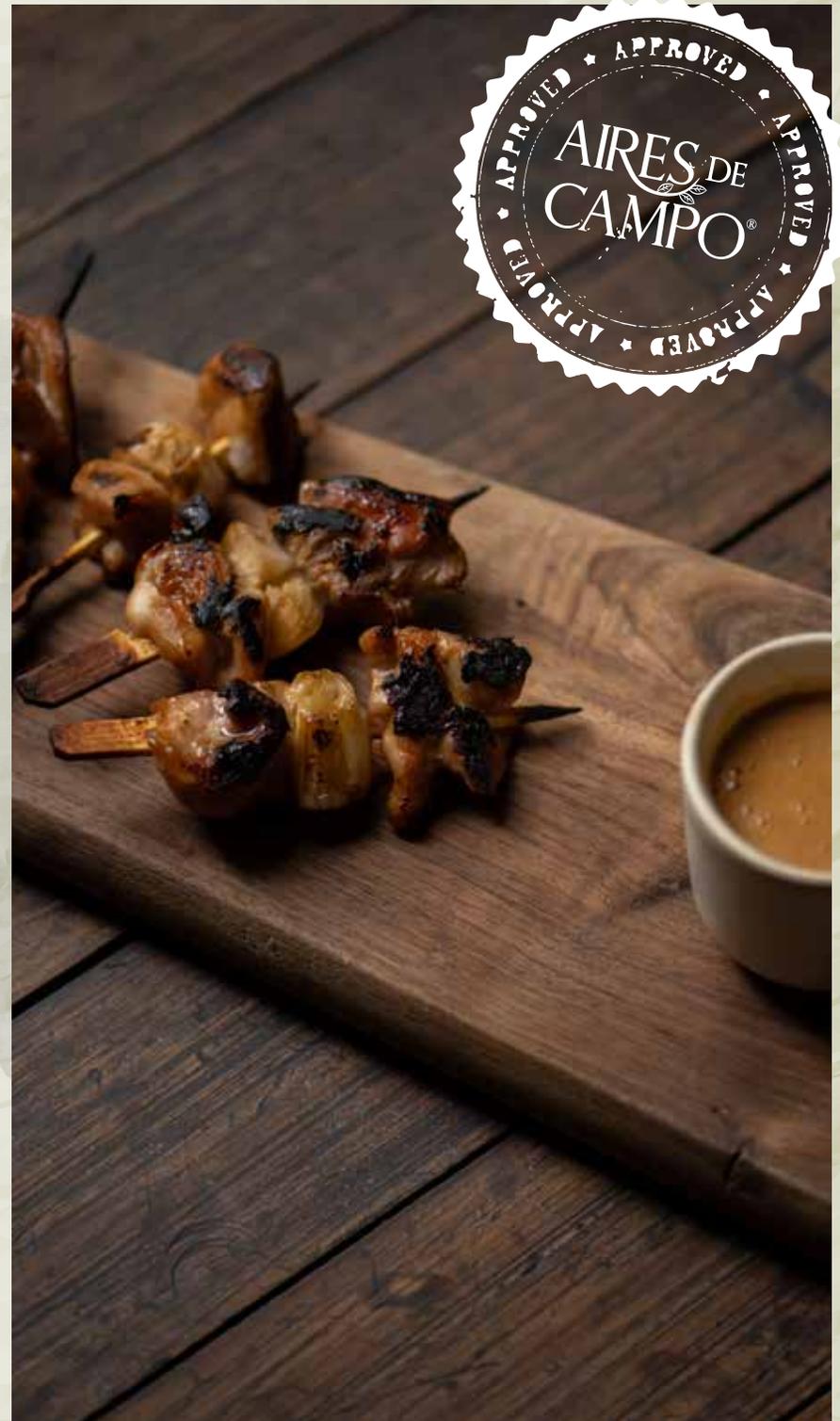
### SALSA:

- 200 ml de salsa de Soya
- 200 ml de vinagre de arroz
- 1/2 taza de crema de cacahuete Aires de Campo
- 80 ml de Agua
- 40 gr de Azúcar Aires de Campo

**BROCHETAS DE MADERA (PALILLOS LARGOS)**

### PREPARACIÓN:

- 1.- Licuar los ingredientes de la salsa.
- 2.- Quitar la piel del muso y cortar la carne en cuadros de 2 cms.
- 3.- Marinar el pollo con ma mitad de la salsa por una hora.
- 4.- Picar las cebollitas en dos o cuatro pedazos según el tamaño
- 5.- Colocar un pedazo de pollo y uno de cebolla en los palillos (*mojarlos para que no se quemem en la parrilla*).
- 6.- Calentar una parrilla o sartén.
- 7.- Asar a fuego alto por todos los lados a que se suavice la cebolla y se cocine el pollo.
- 8.- Terminar en el horno a 180°C por 10-25 minutos
- 9.- Servir con el resto de la marinada encima o en un recipiente aparte para agregar al gusto.



## Pollo estofado con nueces

### INGREDIENTES:

- 250 ml caldo de pollo Aires de Campo (se puede también usar agua)
- 1 kg patas de pollo Aires de Campo
- 1 diente de ajo
- 3-4 piezas de jitomate Aires de Campo
- ½ pieza de cebolla
- 1 pieza de pimiento amarillo
- 1/3 taza vinagre de manzana Aires de Campo
- 200g nuez pecana Aires de Campo (*se puede usar también nuez de castilla o de la India*)
- 3 cdas aceite coco Aires de Campo
- Laurel, tomillo
- 2 cditas sal fina Aires de Campo
- 2 cditas pimentón dulce en polvo
- 1 cedita pimienta molida
- 1 cdas de aceite de coco Aires de Campo o de cártamo Aires de Campo

### PREPARACIÓN:

- 1.- Salpimentar el pollo
- 2.- Picar el ajo y la cebolla
- 3.- Picar el jitomate en cuadritos
- 4.- Picar el pimiento en rebanadas finas (juliana)
- 5.- Dorar el pollo en una cazuela de fondo grueso con un poco de aceite de coco.
- 6.- Retirar el pollo y agregar a la cazuela la cebolla y ajo a fuego bajo por 5 minutos.
- 7.- Agregar jitomate y pimiento, pimentón en polvo, tomillo y laurel.
- 8.- Dejar cocinar por 10 minutos
- 9.- Añadir el vinagre
- 10.- Regresar el pollo a la olla y cubrir con el caldo . Tapar y dejar 45 minutos a fuego bajo-medio.



## Pollo al horno con mantequilla, ajo y tomillo

### INGREDIENTES:

- 1 kg patas pollo Aires de Campo
- 4 diente de ajo
- 1 manojo de tomillo fresco
- 200g mantequilla
- Sal de mar Aires de Campo
- Pimienta negra
- 2 piezas limón amarillo (*la ralladura*)

### PREPARACIÓN:

- 1.- Salpimentar el pollo
- 2.- Picar el ajo finamente y sofreír en un sartén con un poquito de la mantequilla
- 3.- Untarlo al pollo y salpimentar
- 4.- Colocar el pollo en refractario para horno
- 5.- Cubrir con la mantequilla y tomillo fresco
- 6.- Hornear a 200°C por 40 minutos
- 7.- A mitad de la cocción verter el caldo y mantequilla que suelta encima
- 8.- Servir con ralladura de limón amarillo encima

