



AIRES DE
CAMPO[®]

Recetario

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



Pollo frito agri dulce

INGREDIENTES:

- 1 paquete de piernas y muslos con hueso AC
- 3 huevos AC
- 1 taza de mezclas de harina sin gluten AC
- ½ taza de mantequilla
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 3 cucharadas de agua
- ¼ taza de miel de abeja AC
- ¼ taza de vinagre de manzana AC
- Sal de mar AC

PREPARACIÓN:

- 1.- En un bowl, batir el huevo e incorporar las piezas de pollo.
- 2.- Derretir la mantequilla y agregar una pizca de sal y barnizar las piezas de pollo.
- 3.- Dorar en un sartén o en la air fryer.
- 4.- En un bowl mezclar la soya, agua, miel de abeja y vinagre de manzana.
- 5.- Una vez fritas las piezas de pollo, bañar con la salsa.

* Se puede acompañar con brócoli al vapor y arroz integral AC

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



Pechugas de pollo en salsa de hongos

INGREDIENTES:

- 1 kg muslos de pollo orgánicos Aires de Campo
- 4 tazas de hongos frescos variados o de temporada
- 1/3 T. echallot picado o cebolla
- 2 dientes de ajo picado
- 2 cucharadas de aceite de coco Aires de Campo
- Sal fina Aires de Campo
- 2 tazas de vino tinto
- 1 taza de agua o consomé de verduras o de pollo *(si es necesario)*

PREPARACIÓN:

- 1.- Pelar o lavar los hongos y cortarlos en juliana
- 2.- Picar cebolla en juliana y ajo
- 3.- Colocar los muslos en el una olla de hierro y dorar por el lado de la piel
- 4.- Agregar con el aceite, el ajo y cebolla a que e suavicen por 5-10 minutos
- 5.- Agregar vino y un poco de agua si es necesario.
- 6.- Rectificar sazón.
- 7.- Tapar la olla y dejar a fuego medio durante 30-40 minutos.

Pollo con rub de hierbas

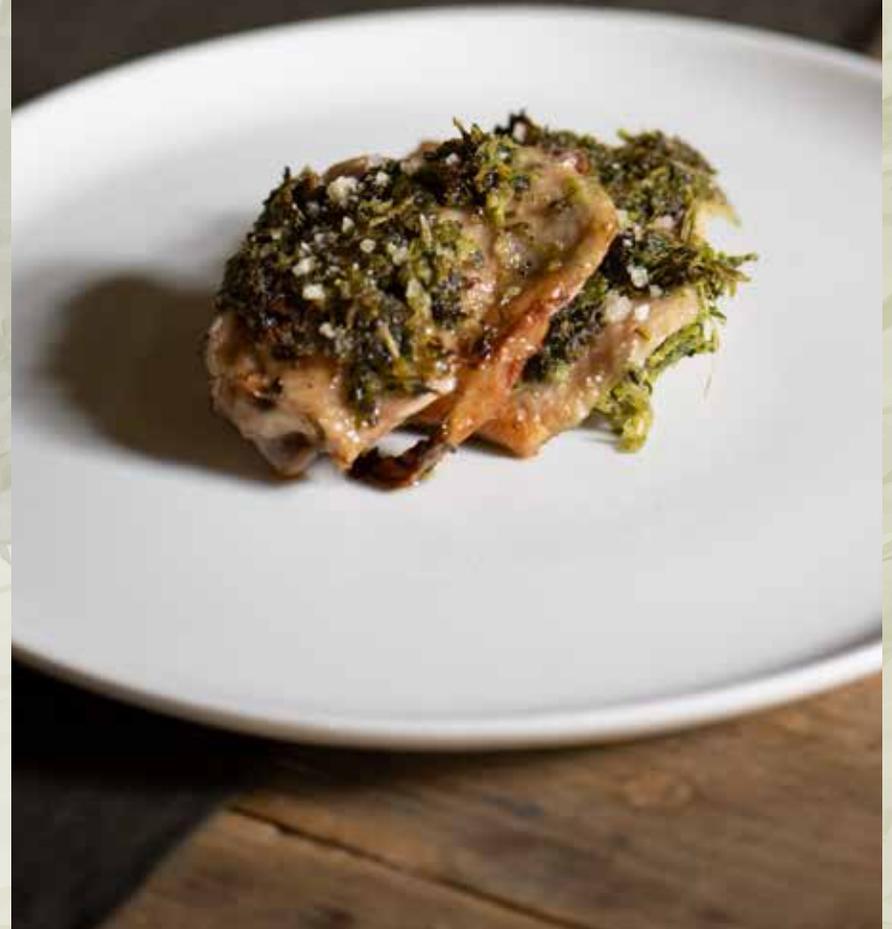
INGREDIENTES:

- 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

AIRES DE
CAMPO®



Pollo al horno con papitas cambray, limón y perejil

INGREDIENTES:

- 1 kilo de pollo orgánico Aires de Campo (*patas o muslos*)
- 500g de papita de cambray
- 60g de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 1/3 taza de vino blanco
- 1 manojo chicho de perejil fresco
- 2 piezas de limón amarillo

PREPARACIÓN:

- 1.- Picar finamente el ajo
- 2.- Untar las papas con mantequilla, sal y ajo picado
- 3.- Dorar en sartén las patas de pollo o muslos del lado de la piel por 10 minutos a que tenga un color dorado.
- 4.- Colocar en un refractario de horno y colocar el pollo con las papas y el vino encima y la mantequilla restante.
- 5.- Hornear 45 minutos a 180°C. Al terminar la cocción dejar reposar y exprimir el jugo de limón. (*una pieza, y al gusto se puede agregar mas*)
- 6.- Rectificar sazón.

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

AIRES DE
CAMPO®



Carnitas de pollo

INGREDIENTES:

- 2 paquetes de muslos AC
 - Salsa de Carnitas:
 - 4 dientes de ajo
 - ¾ taza de jugo de naranja natural
 - ¼ taza de jugo de limón
 - 1 cucharadita de comino
 - 1 de sazónador de jamaica con habanero AC
 - 1 de orégano silvestre y sal AC
 - 1 cucharadita de sal de mar AC
 - 1 cucharadita de salsa orgánica de tomate manzano con chile chipotle ahumado AC
- Para servir:
- Tortillas de maíz
 - Cilantro y cebolla finamente picados
 - Aguacate rebanado
 - Chile serrano en rodajas
 - Limón

PREPARACIÓN:

- 1.- Licuar los dientes de ajo con el jugo de limón y naranja
- 2.- Agregar las especias y la salsa
- 3.- En una olla con tapa, poner a cocer los muslos de pollo con la preparación anterior a fuego medio por 1 hora
- 4.- Calentar el horno a 220°
- 5.- Deshebrar el pollo con la ayuda de 2 tenedores
- 6.- Hornear las carnitas en un refractario por 15 minutos o hasta que tenga el dorado deseado

* Servir en tacos con tortilla u hojas de lechuga, cebolla, cilantro, aguacate rebanado y salsa de tomate manzano con chipotle al gusto.

Curry Hindu con pollo Aires de Campo

INGREDIENTES:

- 1 tza de Nuez pecana Aires de Campo o nuez de la india
- 2 cdita de garam Masala
- 2 cdita de curry en polvo
- 2 cdita de cilantro en semilla
- 1 cdita de sazonzador organico de sal, Jamaica y habanero Aires de Campo
- 1 cda de Pimienta de cayena en polvo
- 5 pza de Diente de ajo
- 1 pza de Jengibre rallado (*trozo grande*)
- 2 taza de Yogurt natural sin azúcar
- 1.5 kg de muslos de pollo Aires de Campo
- 1/3 taza de aceite de coco Aires de Campo
- 2 pza de Cebolla grande picada
- 1 pza de Vara de canela
- 1 cdita de Paprika dulce o pimentón
- 200 gr de jitomate bola o manzano Aires de Campo
- 1 tza de Leche Aires de Campo
- Sal fina Aires de Campo
- 1 taza de Cilantro fresco
- 1 taza de Albahaca fresca
- 1 taza de Nuez tostada Aires de Campo
- Agua

PREPARACIÓN:

- 1.- Mezclar la nuez de la India, Garam Masala, cilantro en semilla, curry y cayena en un sartény dorar.
- 2.- Combinar con la pasta de ajo, jengibre, con la mezcla anteriormente tostada y el yogurt.
- 3.- Agregar el pollo y dejar macerar 2 horas.
- 4.- Derretir el aceite de coco en un sartén o wok y dorar las piezas de pollo. Retirar y reservar.
- 5.- Agregar allí mismo la cebolla picada junto con un poco más de jengibre picado, la canela y el cardamomo.
- 6.- Regresar a esta mezcla el pollo, añadir paprika, jitomate y dejar hervir.
- 7.- Añadir la leche de coco según sea necesario y dejar reposar. Si hace falta agregamos agua.
- 8.- Colocar en un plato hondo y decorar con cilantro, albahaca fresca y nuez
- 9.- Acompañar con arroz



Bowl Tex-Mex

INGREDIENTES:

- 1 paquete de piernas y muslos deshuesados AC
- 1 taza de frijol vaquita AC cocido
- 1 taza de arroz integral AC cocido
- ½ taza granos de elote nativos purépechas
- 1 calabacita en cuadritos
- 1 cucharadita de aceite de coco
- 1 aguacate en cuadritos
- Aderezo:
 - 1/4 taza de yogurt natural sin azúcar
 - ½ manojo de cilantro
 - Jugo de 1 limón
 - 1 cucharada de aceite de cártamo AC

PREPARACIÓN:

- 1.- Picar las piezas de pollo en cuadritos
- 2.- En un sartén con 1 cucharadita de aceite de coco, dorar el pollo, elotes y las calabacitas
- 3.- Mientras, preparar el aderezo poniendo los ingredientes en la licuadora por 2 minutos

Para servir:

Servir en un bowl una cucharada de arroz, 1 cucharada de frijoles, 3 cucharadas de pollo con calabacitas y elotes. Agregar aguacate.

Aderezar al gusto y disfrutar.

Ensalada thai con pollo y fideos de arroz

INGREDIENTES:

- 1/3 de taza de Aceite de ajonjolí
- 2 de cda de Jengibre fresco rallado
- 3/4 de pza de Cebolla morada
- 1 kg de muslos de pollo Aires de Campo
- 2 pza de Chiles de árbol desvenados y sin semillas
- 4 pza de Limón
- 3 cda de Salsa de pescado
- 1 manojo de Cilantro fresco
- 1 manojo de Albahaca fresca
- 1 lata de Elotitos de cambay en salmuera
- 1 c dita de Azúcar Aires de Campo
- 200 gr de Nuez garapiñada Aires de Campo
- 150 gr de Fideos de arroz (Vermicelli)
- 3 cdas de Salsa de soya

PREPARACIÓN:

- 1.- Poner a hervir el pollo por 30-40 minutos hasta q este suave. Reservar y desmenuzar
- 2.- Poner el aceite a calentar y agregar la cebolla laminada finamente, durante 10 minutos.
- 3.- Agregar el chile picado y jengibre rallado.
- 4.- Retirar del fuego y colocar en un bowl. Agregar el jugo de limón, azúcar, la salsa de pescado y soya.
- 5.- Poner en un bowl los Vermiceli y cubrir de agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos o hasta que queden suaves, colarlos y enfriar.
- 6.- Mezclar los fideos con la mezcla de pollo, rectificar sazón.
- 7.- Agregar las hojas de albahaca y cilantro picadas. Agregar los elotitos partidos y finalmente la nuez garapiñada picada encima.
- 8.- Servir fría



Pollo encacahuatado

INGREDIENTES:

- 1 kg de muslos de pollo orgánico Aires de Campo
- 4 Jitomates medianos
- 1 Taza de cacahuates sin sal pelados
- 1-2 piezas de clavo de olor
- ½ pieza de cebolla
- Pimiento negra
- 1 diente de ajo
- 1 cdita de canela
- 1 cucharita de cacao en polvo Aires de Campo
- 2 cucharadas de salsa de tomate manzano y chipotle ahumado Aires de Campo
- hojas de menta fresca
- 1 tortilla de maíz

PREPARACIÓN:

- 1.- Asar en un comal o sartén el jitomate, ajo y cebolla
- 2.- Dorar la tortilla en comal o directo al fuego.
- 3.- Licuar tomate, cebolla, ajo con la salsa de tomate manzano y chipotle, los cacahuates, pimienta, clavo, canela, cacao y la tortilla tostada y sal.
- 4.- Agregar un poco de agua para licuarlo. Rectificar de sal
- 5.- Colocar en una olla los muslos de pollo a dorar con un poco de aceite para que la piel se dore.
Agregar la salsa que preparamos y dejar tapado por 45 minutos a fuego medio-bajo.

Acompañar con hojas de menta picada encima

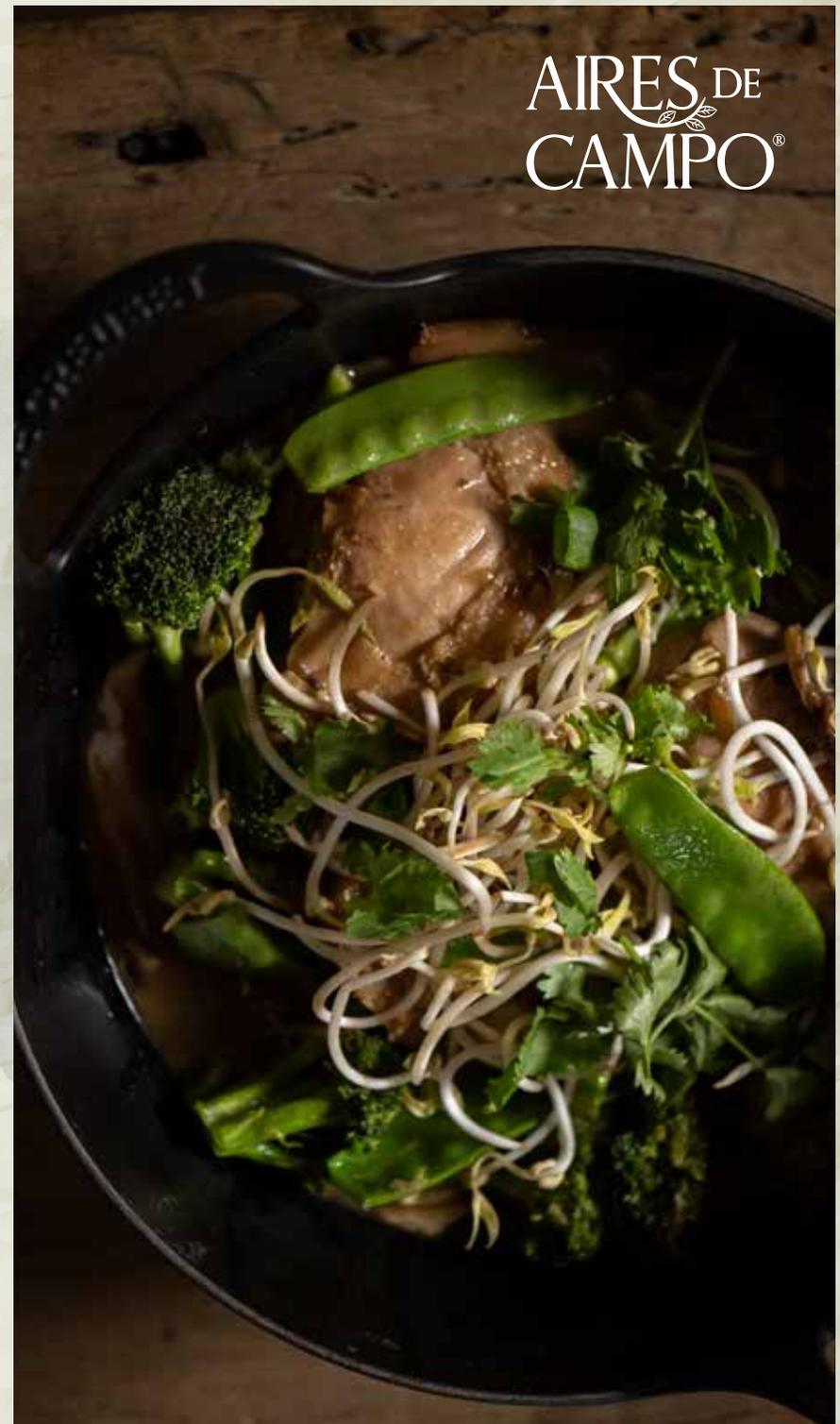
Curry thai con pollo

INGREDIENTES:

- 1 kilo de muslos pollo orgánico Aires de Campo
- 1 pza de Cebolla
- 4 pza de Diente de ajo
- 1 pza de Jengibre fresco
- 3-4 cda de Pasta de curry tailandés verde
- 2 latas de Leche de coco sin azúcar
- 2-3 cda de Aceite de coco Aires de Campo
- ¼ taza de Aceite de ajonjolí
- 500 ml Agua o caldo de verduras Aires de Campo
- 2 cda de Azúcar Aires de Campo
- 2 cda de Jugo de limón
- 1 manojo de Cilantro
- 1 manojo de Albahaca
- 1 pieza de brócoli
- 500 gr de Chicharo chino
- 100 gr de Germen de soya fresco
- 400 gr de Hongo portobello
- Salsa de soya
- ½ taza de nuez de la india o cacahuete

PREPARACIÓN:

- 1.- Picar la cebolla y finamente. Picar el ajo. Pelar y rallar el jengibre.
- 2.- Lavar el germen de soya, los chícharos, brócoli. Pelar los champiñones.
- 3.- Partir el brócoli en piezas chicas. Los hongos en rebanadas finas. Quitar las orillas del chicharo chino.
- 4.- Calentar aceite de ajonjolí en el wok con el aceite de coco. Dorar las piezas de pollo del lado de la piel
- 5.- Agregar la cebolla picada, después el ajo y jengibre. Finalmente, la pasta de curry.
- 6.- Agregar la leche de coco y el caldo y dejar 15 minutos a fuego bajo
- 7.- Finalmente incorporamos el brocolli, chicharo chino y portobello.
- 8.- Sazonar con soya
- 9.- Para servir colocar el germen de soya encima, las hojas de cilantro y albahaca y nuez de la india



Pollo con Achiote

INGREDIENTES:

- 1 kg de patas de pollo orgánico Aires de Campo
- 2 cdas de pasa de achiote
- ¼ de cebolla morada
- 1 cdita de orégano seco
- 4 cdas de vinagre de manzana Aires de Campo
- 1 taza de jugo de naranja
- 1-2 cucharadas de miel de abeja Aires de Campo
- 2 cditas de sal fina aires de campo
- ½ taza de caldo de pollo o verduras

PREPARACIÓN:

- 1.- Licuar el jugo de naranja, vinagre, cebolla, achiote, sal, orégano, miel, caldo y sal
- 2.- Dorara las patas en sartén a que la piel tenga color
- 3.- Colocar las patas en un refractario y colocar la salsa encima
- 4.- Hornear 40 minutos a 180°C

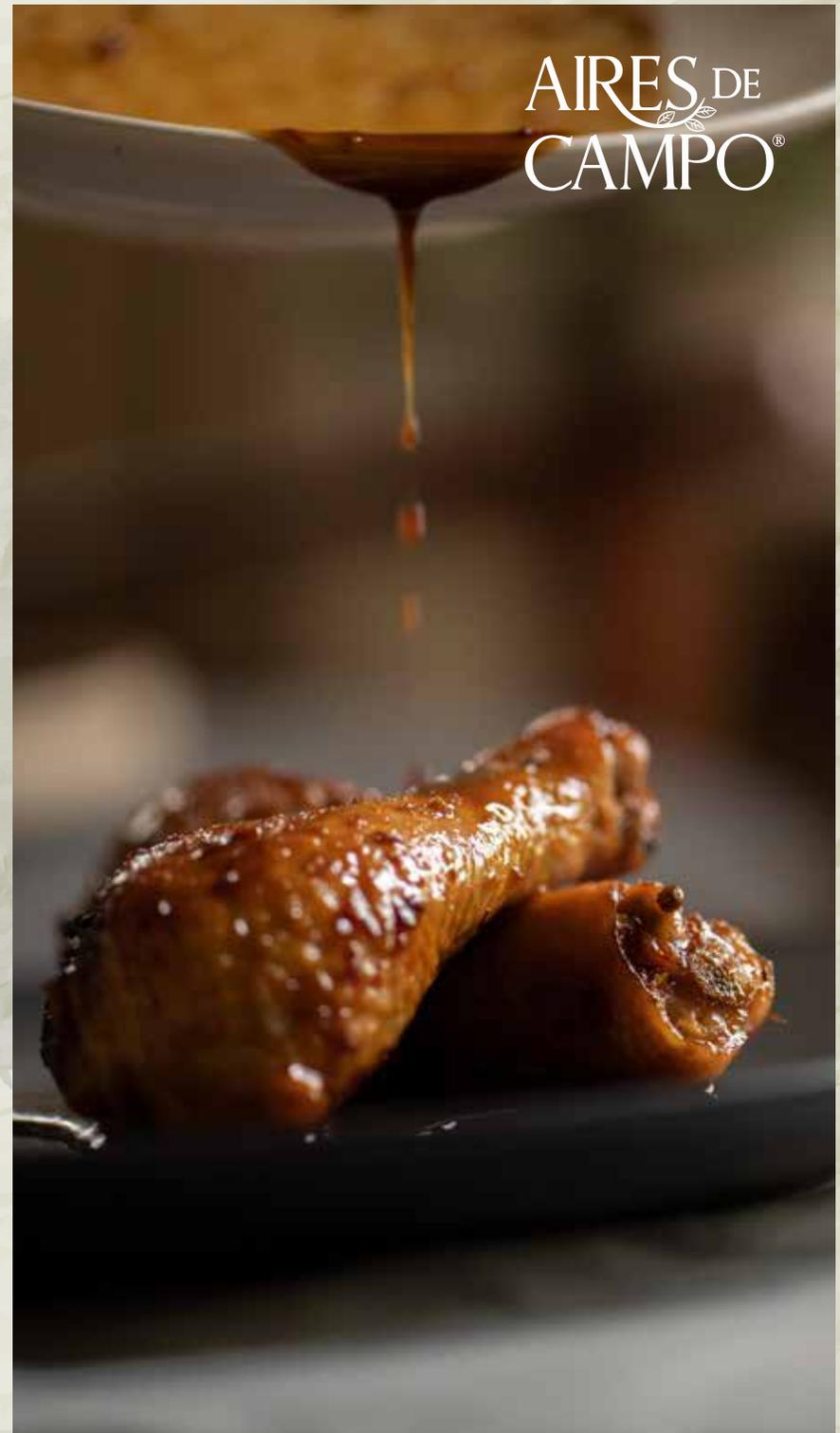
Pollo al horno en salsa agri dulce

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.



Pollo a la Cerveza

INGREDIENTES:

- 1 kg muslos de pollo orgánico Aires de Campo
- 2 tazas de cerveza negra
- 2 diente de ajo picado
- 1 rama de romero fresco
- Sal fina Aires de Campo
- Pimienta negra molida
- 3 cdas aceite de olivo

PREPARACIÓN:

- 1.- Picar el ajo finamente
- 2.- Dorar los muslos de pollo con un poco de aceite en un sartén o en olla de fondo grueso hasta que la piel tenga color Salpimentarlos
- 3.- Agregar el ajo picado y dejar q se acitrone. Cubrir con la cerveza y romero.
- 4.- Tapar la olla y dejar a fuego medio 40 minutos
- 5.- Apagar y reposar 10 minutos

Caldo de pollo con bolitas de maíz y cilantro

INGREDIENTES:

CALDO:

- ½ pza de Cebolla grande
- 4 pza de anis estrella
- 1 pieza de hinojo
- 1 kg de patas de pollo Aires de Campo
- 1 pza de Tallo apio
- ½ pza de Poro
- 4 pza de Dientes de ajo
- 1 hoja de Laurel seco
- 10 pza de Pimienta negra
- 1 trocito de jengibre fresco
- Tomillo fresco

ACOMPAÑANTE:

- 1 pieza de aguacate
- 300 gr de masa de tortilla de maíz
- 1 taza de frijoles negros cocidos Aires de Campo *(opcional)*
- Cilantro fresco

PREPARACIÓN:

- 1.- Agregar todos los ingredientes e del caldo n una olla con un poco de aceite sin agua y dejar que doren
- 2.- Agregar abundante agua caliente y dejar a hervor bajo por 1 a 2 horas a fuego bajo
- 3.- Retirar del fuego, dejar enfriar, colar
- 4.- Poner en olla y calentar
- 5.- Hacer bolitas de maíz e ir agregando al caldo para que se cocine
- 6.- Agregar los frijoles (opcional)
- 7.- Dejar hervir 10 minutos
- 8.- Servir y agregar cilantro picado y aguacate

AIRES DE
CAMPO®



Tinga de pollo con jengibre y chipotle

INGREDIENTES:

- 1 kg muslos de pollo orgánico Aires de Campo
- 4 piezas jitomate
- 2 cucharadas chipotles adobados
- 1 trozo jengibre fresco
- ¼ pieza cebolla
- 2 cdas aceite cártamo Aires de Campo
- Sal fina Aires de Campo
- 1 piezas aguacate

PREPARACIÓN:

- 1.- Hervir el pollo en abundante agua por 35-40 minutos
- 2.- Retirar, dejar enfriar y deshebrar
- 3.- Picar la cebolla en juliana delgada y el jitomate en cuadritos
- 4.- Calentar aceite en un sartén y acitronar la cebolla a que se suavice. Agregar el jitomate, jengibre rallado y chipotle.
Dejar 5 minutos a fuego bajo.
- 5.- Agregar el pollo, rectificar sazón y si es necesario un poco de agua o caldo
- 6.- Acompañar con tortillas y aguacate

Pollo al horno con jitomate cherry rostizado

INGREDIENTES:

- 1 kg de patas de pollo Aires de Campo
- ½ taza de salsa de tomate manzano con Chila Chipotle ahumado Aires de Campo
- 2 dientes de ajo
- 800g de jitomate cherry Aires de Campo
- 1 cda de azúcar Aires de Campo
- 2 cditas de romero seco
- ¼ taza de aceite de olivo Aires de Campo
- 1 taza de agua
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

- 1.- Salpimentar el pollo
- 2.- Colocarlo en un refractario para horno
- 3.- Sazonar en un recipiente con los jitomates con sal y pimienta, agregar romero y aceite.
- 4.- Cubrir el pollo con los jitomates, salsa y un poco de agua
- 5.- Hornear por 40 minutos a 180°C
- 6.- Retirar del horno y servir inmediatamente con un poco mas de romero.

AIRES DE
CAMPO®



Pollo en salsa verde con verdolagas

INGREDIENTES:

- 1 kg de muslos o patas de pollo orgánico Aires de Campo
- 1 taza de salsa de tomate manzana y chile serrano y hoja santa Aires de Campo
- 1 taza de verdolagas frescas o romeritos
- 300g de tomate verde fresco
- 1 papa grande
- Sal fina Aires de Campo
- 2 cucharadas de aceite de cártamo Aires de Campo

PREPARACIÓN:

- 1.- Poner a hervir la papa en agua hirviendo por 20-30 minutos a que este suave.
- 2.- Licuar los tomates, la salsa y la papa. Salpimentar
- 3.- Dorar la patas de pollo en un sartén o olla de hierro con un chorrito de aceite hasta q la piel quede crujiente.
- 4.- Cubrir la olla con la salsa (*si es necesario agregamos un poco de agua*) y tapar
- 5.- Dejar a fuego medio por 35-40 minutos a fuego medio. Agregar las verdolagas al final ya fuera del fuego.
- 6.- Servir. Rectificar sazón.

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

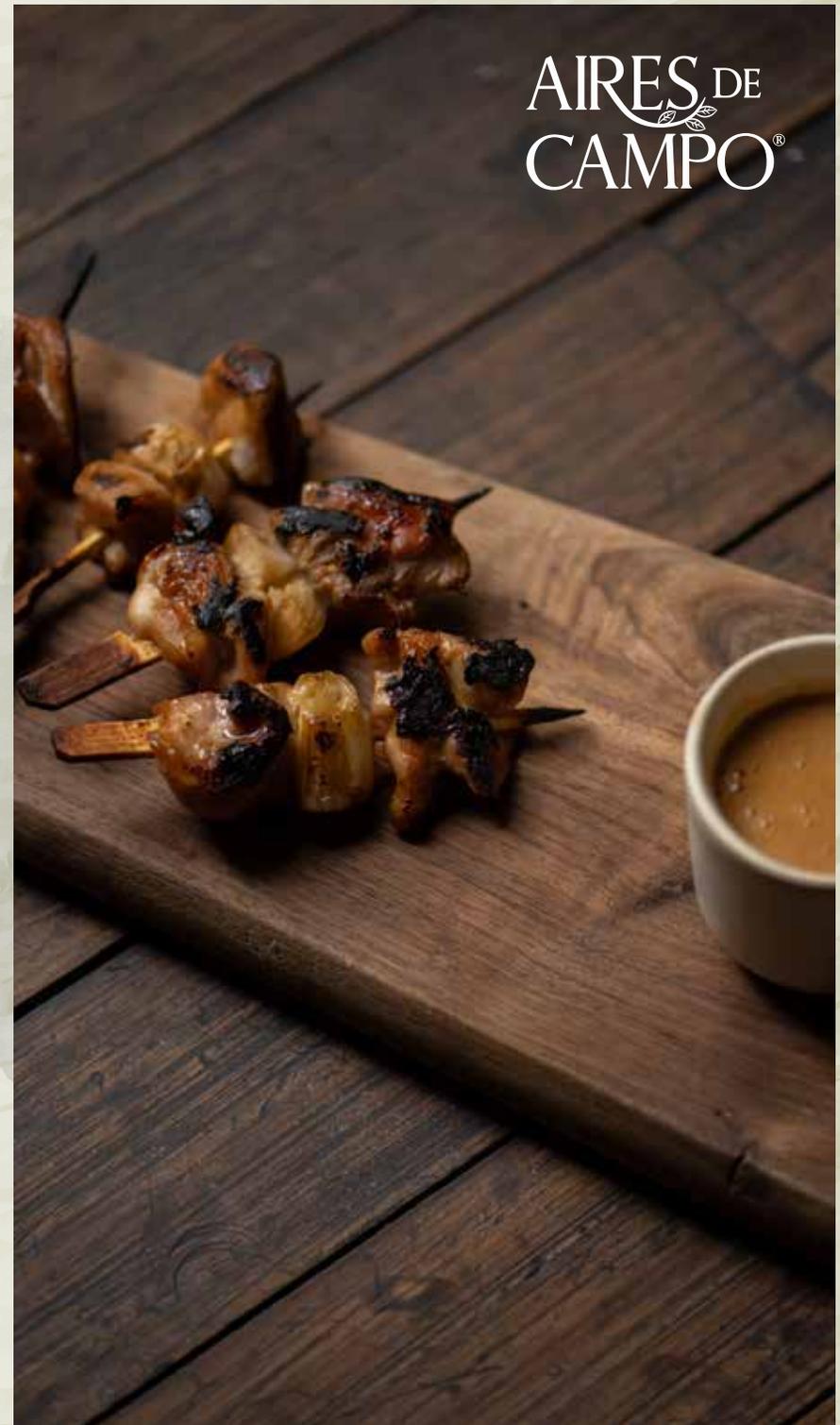
SALSA:

- 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.



Coq au Vin

INGREDIENTES:

- 1.5 kg de Patas de pollo Aires de Campo
- 2 tazas de caldo de pollo Aires de Campo o agua
- 2 cdas de aceite de cártamo Aires de Campo
- 200 gr de Tocino
- 250 gr de Champiñones crudos
- 200 gr de Cebollas
- 3 cda de Brandy o coñac
- 750 ml de Vino tinto
- 2 pza de Diente de ajo
- 2 cdita de Maicena
- Laurel
- Tomillo fresco
- Sal y pimienta
- Aceite de cartamo Aires de Campo

PREPARACIÓN:

- 1.- Sazonar las piezas de pollo con sal y pimienta.
- 2.- En una cazuela agregar aceite y dorar el pollo por todos lados.
- 3.- Añadir el tocino cortado en pedacitos finos y la cebolla. Cuando el tocino haya agarrado color flamearlo con el brandy.
- 4.- Agregar el vino tinto y caldo y dejar cocer 40 minutos, agregar el laurel, el tomillo picado.
- 5.- Logrando que la salsa espese.
- 6.- Finalmente agregamos los champiñones limpios y partidos en cuartos en los últimos.
- 7.- 5 minutos de cocción.
- 8.- Reposar 10 minutos y servir.



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

