

TACOS DE POLLO DESMECHADO CON SALSA BBQ Y CERVEZA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: Depende de
la forma en que lo cocines

Ideal para 4 a 6 personas



Ingredientes

Para el pollo con Salsa Barbacoa y Cerveza

2 libras de pechuga o muslos de pollo deshuesados y sin piel

2 cucharaditas de pimentón ahumado

2 cucharaditas de chili en polvo

1 cucharadita de ajo en polvo

1/2 cucharadita de canela

Sal y pimienta negra

1 tazas de tu salsa BBQ favorita (divida)

1/2 taza de tu cerveza favorita, o usa caldo de pollo

Ensalada de repollo y maíz:

3 tazas de repollo rallado

2 tazas de maíz a la parrilla o al vapor

1/2 taza de cilantro fresco más o menos picado

2 cucharadas de cebollín fresco picado

Salsa Ranchera de Aguacate

1 aguacate, cortado a la mitad

1/4 taza de yogurt griego

1/4 taza de agua

1 taza de cilantro fresco

jugo de 1 limón

1/2 cucharadita de ajo en polvo

1/2 cucharadita de cebolla en polvo

Tortillas de maíz o harina calientes

Queso cheddar rallado, para servir

Instrucciones:

Para hacer el pollo en olla de lenta

1. En el recipiente de tu olla lenta, combina el pollo, el chili en polvo, el pimentón, la canela, 1/2 taza de salsa BBQ, la cerveza y una pizca de sal y pimienta. Tapar y cocinar en BAJO durante 6 horas o en ALTO durante 3-4 horas.

2. Una vez que el pollo esté listo, desmenuzar con dos tenedores, agrega la salsa BBQ restante, mezcla bien y deja en la olla mientras preparas lo demás.
3. Para hacer la salsa, combina todos los ingredientes en una licuadora y licúa hasta que quede suave y cremosa, agregando agua adicional, 1 cucharada a la vez, según sea necesario para diluir la salsa. Dejar aparte.
4. Para hacer la ensalada de repollo, coloca repollo picado en un recipiente grande y agrégale unas cuantas cucharadas de salsa ranchera de aguacate, revuelve para combinar. Incorpora los granos de maíz, el cilantro y el cebollín, sazonar con sal y mezcla bien.
5. Para servir, calienta las tortillas, y que cada quien le agregue el pollo, con la ensalada de repollo, queso y extra salsa ranchera de aguacate... Buen provecho y a ¡Disfrutar!

Para hacer el pollo en la estufa

1. Combina el pollo, el chili en polvo, el pimentón, la canela y una pizca de sal y pimienta en un recipiente, dejar aparte.
2. Calienta 1 cucharada de aceite de oliva en una olla grande de fondo grueso a fuego medio-alto, cuando el aceite brille, agrega el pollo y dora el pollo por ambos lados, aproximadamente 3 a 4 minutos por lado.
3. Reducir la temperatura a bajo y agregar $\frac{1}{2}$ taza de salsa BBQ y la cerveza. Tapar y cocinar a fuego lento durante 1 a 2 horas. Si la salsa se vuelve demasiado espesa, agrega cerveza adicional para diluir la salsa. Una vez que el pollo haya terminado de cocinarse, desmenuzar con dos tenedores y agregar el cilantro y la salsa BBQ restante.
4. Seguir las instrucciones como se indicó anteriormente para los pasos 3, 4 y 5.

Nota:

*Si no te gusta la cerveza o simplemente no la bebes, puedes sustituirla por caldo de pollo. La cerveza agrega un sabor profundo a la salsa, pero definitivamente no es imprescindible, ¡así que haz lo que mejor te funcione!