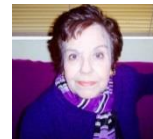


POLLO EN PEPSI



INGREDIENTES

Receta original:

1 botella 2 litros Pepsi Cola (12-15 piezas)
Pollo, piernas y muslos con piel (original)
Mantequilla
Aceite para cocinar
Almendras, peladas con agua caliente
Pasitas
Arroz blanco
Fideo, aplastado con la mano
Sal
Pimienta
Canela en polvo
Agua
Tortillas

Opcional:

Pollo sin piel



PREPARACIÓN DEL POLLO

- Se pone a hervir la Pepsi para rebajarla y hacerla más espesa.
- Se pican las piezas de pollo con un tenedor para que se cuezan bien. Se les pone sal y pimienta.
- En una cazuela se pone mantequilla y un poquito de aceite (para que no se queme la mantequilla).
- Se sancocha el pollo en la mantequilla, que no quede muy dorado. Ya que está listo se van poniendo las piezas de pollo en una cazuela grande.
- En la misma mantequilla en la que se sancocho del pollo se ponen a dorar almendras previamente peladas (con agua caliente) y también se doran pasitas. Se ponen a un lado.
- Se meten las piezas de pollo en el la Pepsi. Se pone a fuego medio tapado un rato para que se cueza el pollo, luego se destapa y se pone a fuego alto para que evapore un poco más y se concentre la Pepsi.
- A unos 15-20 minutos antes de terminar de cocer el pollo se agregan las almendras y las pasitas.

PLATILLO ACOMPAÑANTE -- ARROZ CON FIDEO

- En esa misma mantequilla se dora un puño de fideos (se aplastan con la mano para que se rompan en pedacitos chiquitos) se ponen en un platito aparte.
- Si se acaba la mantequilla se pone más en esa cazuela, ahí mismo se pone arroz y se le da una sancochada, se saca y se pone en otra cazuela y se le agrega el fideo dorado, se le pone agua y un poquito de sal. Se cuece como si fuera arroz blanco. Poco antes de que se seque el agua se le espolvorea un poco de canela sobre el arroz.

Se sirve el pollo con el arroz por un lado y se le agrega caldo de la Pepsi con almendras y pasitas. Se acompaña con tortillas de maíz.

VARIACIONES

- El pollo se puede preparar sin piel, o mixto.

VARIACIONES VEGANA

- Los siguientes ingredientes se necesitan remplazar para la versión vegan: pollo, mantequilla,