

# Receta de cazuela de pollo o ave chilena



Receta de cazuela de pollo

Esta receta de cazuela de pollo o cazuela de ave **evoca almuerzos familiares y sobremesa**, ideal para consumir en invierno, bien calentita,

## ¿Cómo hacer cazuela de pollo?

La cazuela de pollo es un **clásico chileno en todo lugar**, ideal también para disfrutar en la temporada de choclos y arvejas frescas.

# Información Nutricional

**Categoría:** [Cazuelas](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 400

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 40 minutos

**Raciones:** A gusto

## Receta de cazuela de pollo

### Ingredientes

- 6 presas de pollo
- 6 papas medianas
- 500 g de zapallo amarillo
- 3 zanahorias
- 2 choclos
- 1 cebolla picada en cubitos
- 1 pimentón rojo
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharadita de comino
- $\frac{1}{2}$  taza de porotos verdes o arvejas
- $\frac{1}{4}$  taza de arroz
- Sal
- Pimienta

### Preparación

- **1.** Lavar las presas de pollo y secar con papel absorbente, condimentar con sal, pimienta y comino a gusto. Reservar.
- **2.** En una olla grande calentar 1 cucharada de aceite a

fuego medio-alto, añadir el pollo y cocinar por unos 6 minutos, dorando ambas caras. Retirar las presas del fuego y reservar en un plato.

- 3. En la misma olla agregar la cebolla picada en cubitos, el pimentón en juliana y la zanahoria rallada, revolver para integrar y cocinar por unos 5 minutos o hasta que la cebolla comience a dorarse suavemente, sin dejar de revolver, incorporar el ajo picado, el arroz y cocinar por un minuto más.
- 4. Reintegrar el pollo a la cocción, agregar las papas peladas, el zapallo y los choclos trozados en 6 partes, el orégano, cubrir todo con 2  $\frac{1}{2}$  litros de agua caliente, llevar a hervor, bajar el fuego y cocinar tapado por unos 15 minutos, opcionalmente retirando la espuma que se forma en la superficie para obtener un caldo de mayor más claro.
- 5. Agregar los porotos verdes o las arvejas, cocinar todo por 5 minutos más o hasta que las papas y el arroz estén bien cocidos. Ajustar sazón de ser necesario.
- 6. Servir la cazuela de pollo inmediatamente, bien caliente, distribuyendo en cada plato un trocito de zapallo, uno de choclo, una presa de pollo, cubrir con el caldo y espolvorar con perejil o cilantro fresco picado.

## Recomendamos

[Cazuela de pava con chuchoca](#)

[Receta de cazuela de vacuno](#)