



Pollo a la Carreta

Description

(Receta de Caicedonia-Valle). Foto de la Chapolera tomada del Periódico Región Norte

Pollo a la Carreta – Wheel Barrow Chicken (English version below)

Ingredientes para 6 porciones

- 6 piezas de Pollo
- ½ libra de víscera de pollo picadas en trozos pequeños
- 1 libra de Arroz
- 6 papas rojas medianas
- 1 yuca grande divide en 6 porciones
- 3 gajos cebolla larga
- 1 atado de cilantro
- 2 cucharadas de color, achiote, cúrcuma o turmeric
- 2 ajos finamente picados
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Amarrar la cebolla y el cilantro con un hilo para hacer un bouquet.
2. En una olla grande con suficientemente agua se coloca el pollo, ajo, el atado de cebolla y cilantro, una cucharada de color, achiote, cúrcuma o turmeric. Sal y pimienta al gusto.
3. Cocinar hasta que el pollo este blando pero no desleído.
4. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
5. Sacar el pollo en una bandeja y hornear hasta que este ligeramente dorado. Dividir el caldo donde se cocinó el pollo en dos ollas.
6. En la primera olla colocar al fuego y agregar el arroz, otra cucharada de color, las vísceras picadas y se cocina hasta que el arroz seque un poco.
7. En la segunda olla coloca la yuca cortada en trozos grandes, las papas hasta que estén blandas pero no desleídas.
8. Tradicionalmente se presenta en una carreta con hojas de plátano soasadas, pero para mayor facilidad se puede servir en una bandeja normal.

Wheel Barrow C hicken (English version)

Ingredients for 6 servings

- 6 pieces chicken
- 250 grams (1 pound) chicken giblets chopped into small pieces
- 500 grams (1 pound) rice
- 6 medium red potatoes
- 1 large cassava divided into 6 servings
- 1 bunch spring onions or scallions
- 1 bunch coriander
- 2 tablespoons colour, annatto or turmeric
- 2 garlic cloves, minced
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Tie the onion and coriander with a thread to make a bouquet.
2. In a large pot with enough water put the chicken, garlic, onion and coriander (tied), a spoonful of colour, annatto or turmeric. Salt and pepper to taste.
3. Cook until the chicken is soft but not diluted.
4. Pre-heat oven to 180 degrees Celsius – 350 degrees Fahrenheit or gas mark 4.
5. Remove chicken on a tray and bake until lightly browned. Divide the chicken broth which was cooked in two pots.
6. In the first pot add heat and add the rice, another spoonful of colour, the chicken giblets and cook until the rice dries out a bit.
7. In the second pot put the chopped cassava and potatoes until soft but not diluted.
8. Traditionally presented in a Wheel Barrow with sautéed banana leaves, but for convenience it can be served in a normal tray.