

**Dificultad:** Fácil  
**Tiempo total** - 30 minutos  
**Elaboración** - 10 minutos  
**Cocción** - 20 minutos



**PARA 4 PERSONAS**

## **POLLO EN SALSA VERDE CON CALABACITAS Y NOPALES**

### **Ingredientes**

- 1 kg, Piezas de pollo (muslo y pierna)
- 500 g, Tomatillos verdes
- 3 Chile serranos
- 1 Cebolla blanca
- 4 Dientes de ajo
- Cilantro (1/2 manojo)
- 4 Nopales
- 2 Calabacitas
- Aceite de aguacate or olivo
- Sal
- Caldo con sabor de pollo en polvo

### **Instrucciones**

- Para comenzar esta receta, colocaremos dos tazas de agua en una olla o cacerola grande. En ella ponemos a hervir los tomatillos verdes junto con los chiles serranos. Los dejamos cocinar por 8 minutos.
- Mientras nuestros tomates se cocinan, limpiaremos los nopales y los picamos en bastones pequeños. Por otro lado, los cocinamos junto con media taza de agua y con un poco de sal por otros 10 minutos o hasta que se hayan suavizado. Retiramos el agua y reservamos.
- Cuando estén listos los tomatillos y los chiles, los licuamos con una mitad de cebolla, dos dientes de ajo, caldo de pollo en polvo y un poco del agua de la cocción. Licuamos por 3 minutos y luego reservamos.
- En una olla, pondremos las piezas de pollo a hervir con, sal, un trozo de cebolla y dos dientes de ajo, con suficiente agua para que la cubra. El tiempo de cocción dependerá de la cantidad de agua y de la olla que utilices. Sabrás que están listas cuando las piezas de pollo adquieran color claro y estén tiernos. Cuando estén listas, fríelas en una olla con un poco de aceite de aguacate o olivo.
- Mientras el pollo se está cocinando, puedes aprovechar el tiempo cortando las calabacitas en cubos medianos.
- Cuando esté listo el pollo, vaciamos la salsa verde sobre las piezas de pollo. Cocinamos por 2 minutos y sazonamos con un poco de sal y caldo de pollo en polvo.
- Agregamos las calabacitas, los nopales y las ramas de cilantro. Si consideras que la salsa sigue muy espesa, puedes agregar un poco de agua. Mezcla todo y deja cocinar por 10 minutos más.
- Sirve tu tradicional guisado de pollo en salsa verde con calabacitas y nopales. Los puedes acompañar con un poco de arroz rojo y unas cuantas tortillas de maíz. ¡Provecho!