

SECONDI PIATTI

# Pollo in salsa di semi di sesamo e zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Centro America / Guatemala*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *50 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Il pollo in salsa di semi di sesamo e zucca è un secondo piatto dal sapore etnico, che si caratterizza per il suo contrasto tra il dolce della zucca e il caratteristico sapore del sesamo. Equilibrato e delizioso, è un modo originale di sfruttare la zucca autunnale.

## INGREDIENTI

BRODO DI POLLO 6 tazze  
CIPOLLE tritate - 1,5 tazze  
PETTO DI POLLO o cosce disossate e senza pelle - 1,25 kg  
PEPITAS semi di zucca sbucciati e non salati - 1,5 tazze  
ARACHIDI tostate e non salate - 1 tazza  
SEMI DI SESAMO 1 tazza  
SPEZIE MISTE ½ cucchiaini da tè  
CHIODI DI GAROFANO MACINATI 1 pizzico  
PEPE NERO ½ cucchiaini da tè  
LARDO DI MAIALE o olio vegetale - 8 cucchiaini da tavola  
POMODORINI freschi e sbucciati - 250 gr  
CIPOLLE tritate grossolanamente - 1,5 tazze  
SPICCHIO DI AGLIO grossi - 2

PEPERONI poblano senza semi - 2

PEPERONCINI PICCANTI serrano, senza i

semi - 6

CORIANDOLO (cilantro) - 2 tazze

PREZZEMOLO tritato grossolanamente - 1

tazza

## PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il brodo e 1 ½ tazze di cipolle tritate e portate ad ebollizione in una grossa casseruola.



- 2 Aggiungete i pezzi di pollo e riducete il fuoco lasciando sobbollire fino a che il pollo sia parzialmente cotto (circa 8 minuti).



- 3 Rimuovete la casseruola dal fuoco e lasciate raffreddare il pollo nel brodo. Tostate i pepitas (semi di zucca) in una padella asciutta a fuoco medio-alto mescolando costantemente fino a che i semi iniziano a scoppiettare (3-4 minuti).



- 4 Trasferiteli su di un piatto e tostate le arachidi nella stessa padella fino ad ottenere una leggera doratura (2-3 minuti) e trasferiteli nel piatto con i pepitas.



**5** Mettete i pepitas, le arachidi, i semi di sesamo in un mixer con le spezie, i chiodi di garofano il pepe e tritate per 30 secondi o fino a che si ottiene un trito fine. Trasferite il tutto in una ciotola.

Tritate i pomodorini, 1 ½ tazza di cipolle tritate grossolanamente e l'aglio fino ad ottenere una purea.



**6** Aggiungete i peperoncini, il cilantro ed il prezzemolo e tritate ad intermittenza fino ad ottenere un composto ben amalgamato ma non completamente tritato.



**7** Scaldate il lardo e l'olio in una grossa casseruola a fuoco medio-alto. Aggiungete il composto con i pepitas e cuocete mescolando costantemente per 4 minuti.



**8** Aggiungete 2 ½ tazze di brodo di pollo raffreddato e il preparato con i pomodorini.





- 9 Mescolate e cuocete per 15 minuti. Assaggiare e aggiungete sale a piacere. Aggiungete il pollo e 2 tazze aggiuntive di brodo e fate sobbollire senza coperchio per 10/15 minuti fino a che la salsa si sia addensata.



10 Servite con tortillas calde.