

Conserva de pollo y cítricos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Preparación I

Sal: A gusto

Limones: 2 Unidades

Patas de pollo: 6 Unidades

Naranjas: 2 Unidades

Pomelo: 1 Unidad

Azucar: 1 cda.

Preparación II

Vino Blanco: 50 cc

Albahaca: 6 Hojas

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Hongos: g

Cebollas Mini: 6 Unidades

Pimiento verde: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Orégano: 1 Ramito

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación I

- Corte el **pollo** en presas.
- Exprima las naranjas, el *pomelo* y los limones.
- En una sartén caliente dore las patas de *pollo* hasta que suelten toda la materia grasa.

- Elimine el excedente de grasa y agregue el *jugo* de *limón*, *naranja* y *pomelo*.
- Incorpore el azúcar y la sal.

Preparación II

- Filetee los *hongos*.
- Corte el *ajo* en láminas y reserve.
- Corte el *pimiento* en ruedas.
- Corte la *cebolla* grande en ruedas de 1 cm de grosor.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las cebollas.
- Agregue los *hongos* y la pimienta.
- Deglase con el vino blanco.
- Incorpore los pimientos, la *albahaca* y el *orégano*.
- Pase a la sartén con el *pollo*.

Presentación

- Disponga las patas de *pollo* intercalando con el resto de los ingredientes, en tarros herméticos.
- Cubra con los aceites.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/conserva-de-pollo-y-citricos>