Dulce de naranja, torta de chocolate y Pollo al horno con dulce de naranjas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mermelada de naranjas, receta Viviana Lepes

Naranjas: 1 k
Azucar: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Limones: 2 Unidades

Pollo al horno con dulce de naranja, Narda Lepes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomillo: 3 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Orégano: 3 Ramas
Mostaza de Dijon: 2 cdas.
Pollo: 1 Unidad
Caldo: 1/2 Taza
Manteca pomada: 2 cdas.
Ajo: 4 Dientes
Mermelada de naranjas: 7 cdas.
Romero: 3 Ramas
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Canela En Polvo: 1/2 cdita.

Torta de chocolate, Viviana Lepes

Manteca: 200 g
Chocolate amargo: 150 g
Azucar: 200 grs.
Huevos: 4 Unidades
Polvo para hornear: 1 cdas.
Cacao: 25 g
Jengibre en polvo: 1/2 cdita.
Harina: 100 grs.
Migas de pan blanco: 100 grs.
Mermelada de naranjas: 175 g

Preparación de la Receta

Mermelada de naranjas, receta Viviana Lepes

- Corte las naranjas y los limones en finas rodajas con piel
- No deben ser naranjas de ombligo, preferentemente que sean naranjas para *jugo* de piel fina.
- Retire las semillas y colóquelas sobre una gasa o tul, ate con un hilo y deje reposar dentro de una taza con agua durante 24 horas.
- Coloque las rodajas en una fuente donde las va a cocinar, preferentemente una olla de hierro, cubra con agua y deje reposar durante 24 horas

Torta de chocolate, Viviana Lepes

- Derrita el **chocolate** a baño de maría, luego incorpore la *manteca* pomada, mezcle y añada la mermelada de naranjas, el *jengibre* en polvo, mezcle y reserve.
- Por otro lado separe las yemas de las claras, bata las claras a punto nieve y a las yemas agrégueles el azúcar, bata con un batidor de mano hasta disolver el azúcar.
- Incorpore luego las yemas al *chocolate*, mezcle y agregue de a poco las migas de pan fresco, no debe ser pan rallado, añada la *harina*, polvo de hornear y cacao, mezcle a medida que incorpora los ingredientes, por ultimo agregue en tres veces las claras a nieve, mezcle de forma envolvente para que la preparación no se baje.
- En un molde previamente enmantacado y enharinado vierta la preparación y cocine a baño de María en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 45 minutos

Pollo al horno con dulce de naranja, Narda Lepes

- Quite la piel del **pollo** y luego trócelo, sazone las porciones con sal y pimienta, reserve.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Deshoje las ramas de *tomillo orégano* y *romero* y pique las hojas.
- En un bowl coloque la ralladura de **naranja**, incorpore la mermelada de naranjas, canela en polvo, las hierbas picadas, el *ajo* picado, la *mostaza* de dijón, abundante pimienta negra recién molida, aceite de oliva y *manteca* pomada, mezcle bien.

Armado

- Transcurridas las horas de reposo cocine con la misma agua y a fuego medio las naranjas, una vez que rompa hervor cocine durante 30 minutos.
- Pasados los minutos de cocción pese la preparación con agua incluida, por cada kilo debe utilizar 800 gramos de azúcar
- Incorpore el azúcar necesario y en el medio acomode la gasa con las semillas, termine la cocción a fuego mínimo durante aproximadamente 1 hora.

- Para saber el punto justo de cocción y sabor

- Pasada la hora coloque sobre un plato una cucharadita del *almíbar* de la mermelada, pase el dedo por el medio y si al *almíbar* no se junta es el punto justo de cocción.
- Esterilice los frascos de vidrio.

- Envase la mermelada hasta completar bien el frasco y ciérrelo con la preparación en caliente, de vuelta el frasco y déjelo reposar hasta que se enfríe, una vez fría la mermelada resérvela en la heladera, puede durar hasta 1 año.
- Terminada la cocción de la torta de *chocolate* y una vez fría, cúbrala con una fina capa de mermelada de naranjas y luego con *chocolate* fundido.
- Sobre una placa para horno con aceite de oliva acomode las presas de *pollo* y cúbralas con la preparación anterior y añada el caldo de *pollo*.
- Cocine en horno precalentado a fuego medio.
- Terminada la cocción del *pollo* retire las presas de la fuente y con un poquito de vino blanco levante el fondo de cocción de la placa sobre fuego máximo solo unos segundos, luego salsee el *pollo*.

Presentación

- Corte la torta de *chocolate* en porciones.
- Presente las presas de *pollo* en una fuente y acompañe con cous cous.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dulce-de-naranja-torta-de-chocolate-y-pollo-al-horno-con-dulce-de-naranjas