

Estofado de pollo con salsa de canela

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de soja: 2 cdas.

Manteca fría: 100 grs.

Hojas de cilantro: A gusto

Azucar morena: 2 cdas.

Pollo: 800 g

Crujiente de almendras

Sal: 1 cdita.

Manteca derretida: 3 cdas.

Almendras tostadas molidas: 3 cdas.

Masa Philo: 4 Láminas

Membrillos caramelizados

Sal: A gusto

Manteca derretida: 2 cdas.

Azucar morena: 2 cdas.

Membrillos: 2 Unidades

Salsa de canela

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Vino Tinto: 1/2 L

Hojas de cilantro: 20 g

Romero fresco: 2 Ramas

Ralladura de naranja: 2 Unidades

Caldo De Pollo: 1 L

Canela: 2 Ramas

Zanahoria salteada

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Hojas de cilantro: 20 g

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el **pollo** en cubos.
- En un bowl coloque la salsa de soja y una cucharada de azúcar morena, agregue el *pollo*, mezcle y deje *marinar* durante unas horas, cubierto con papel film.

Salsa de canela

- En una olla coloque el caldo de *pollo*, el vino, las hojas de *cilantro*, la ralladura de *naranja* y la canela.
- Deje reducir a un tercio de su volumen.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva selle el *pollo*, condimente con sal
- Y desglace con la salsa de canela, rectifique la sal y agregue una cucharada de azúcar morena y hojas de *cilantro*.
- Agregue la *manteca* helada y bata vigorosamente hasta que la salsa espese.

Zanahoria salteada

- Pele la *zanahoria* y corte en hilos con una mandolina.
- En una sartén con *manteca* saltee a fuego bajo la *zanahoria*.
- Condimente con sal, pimienta y hojas de *cilantro*.

Crujiente de almendras

- Coloque las almendras en agua hirviendo por 3 minutos aproximadamente, retire sobre un lienzo y frote para retirar la piel.
- Luego tueste y procese las almendras.
- Pinte una hoja de masa philo con *manteca* derretida, espolvoree con sal y polvo de almendras, coloque otra hoja de masa sobre la anterior y repita la operación hasta completar tres hojas.
- Enrolle y lleve a horno fuerte hasta que esté dorado, unos 10-15 minutos.

Membrillos caramelizados

- Pele los membrillos y reserve en agua con *limón*.
- Corte en cuartos y coloque en una fuente para horno con *manteca* derretida, azúcar morena, sal y pimienta.
- Cubra con papel de aluminio.
- Lleve a horno precalentado a 100° por 1 hora aproximadamente.
- Retire y reserve.

Presentación

- En un plato con un aro de metal, coloque el *pollo* y la *zanahoria* salteada, retire el aro, agregue los membrillos caramelizados y por encima el crujiente de almendras.
- Rocíe con la salsa de canela.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-pollo-con-salsa-de-canela>