Pollitos pintados en tamarindo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz

Manteca: 50 g
Cebolla: 1 Unidad
Apio: 2 Tallos
Caldo De Pollo: 4 Tazas
Sal: A gusto
Arroz: 2 Tazas
Tomillo: A gusto
Salsa china: 1 cda.

Escabeche de pixvae

Pixvae en conserva: 200 g
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Vinagre Blanco: 1/4 Taza
Pimiento verde: 1 Unidad
Miel de caña: 50 g
Cebolla Morada: 1 Unidades
Pimiento colorado: 1 Unidad
Sal: A gusto
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Cilantro: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Salsa picante: A gusto
Cascara de limon: 1 Unidad

Guarnición

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Palta: 1 Unidad
Platano Maduro: 1 Unidad

Pintura de tamarindo

Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Salsa china: 1 cda.
Miel de caña: 50 g
Vinagre: 1/4 Taza
Caldo De Pollo: 1 Taza
Tamarindo fresco: 100 g
Salsa picante: A gusto

Azucar rubia: 1 cda.

Jengibre Picado: 1 cda.

Pollitos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pollo Bebé: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Pintura de tamarindo

- Procese el tamarindo con un poco de caldo hasta reducirlo a puré, cuele y disponga el líquido en una *cacerola*.
- Añada el *jengibre* picado, el *vinagre*, la salsa *china*, la miel, el *jugo* de *naranja*, el azúcar, sal, pimienta y salsa picante.
- Lleve al fuego y deje reducir hasta alcanzar textura de *almíbar*

Pollitos

- Rocíe los pollitos con aceite de oliva, salpimiente y ate con un hilo de algodón para que conserven su forma.
- Acomode en una bandeja aceitada, pincele con la pintura de tamarindo, aceite de oliva y cocine en el horno fuerte durante 15 minutos.
- Baje la temperatura del horno y termine la cocción.
- Pincele con la pintura de tamarindo de tanto en tanto durante toda la cocción.

Arroz

- En una *cacerola* lleve el caldo a hervor.
- Agregue el *arroz* y deje cocinara durante 12 a 15 minutos o hasta que el *arroz* esté tierno.
- Pique finamente la *cebolla*, el *apio* y el *tomillo*.
- En una sartén con *manteca* saltee la *cebolla* con el *apio* y el *tomillo*.
- Agregue la salsa *china*, mezcle y vierta dentro de la *cacerola* con el *arroz*.
- Lleve al fuego y mezcle hasta que tome temperatura.

Guarnición

- Pele el *plátano* y corte en rodajas finas.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las rodajas de *plátano*.
- Escurra sobre papel absorbente y corte en cuadrados.
- Corte la *palta* en cubos pequeños y reserve para la presentación.

Escabeche de pixvae

- Corte los pimientos al medio, extraiga semillas, nervaduras y finalmente corte en fina juliana.
- Corte la *cebolla* en fina juliana.
- Pele los dientes de *ajo*.
- Retire la parte blanca de la cáscara del *limón* y corte en fina juliana.
- Pique finamente el *cilantro*.
- En un bowl disponga los pixvae, los pimientos, la *cebolla*, el *ajo*, la cáscara de *limón*, el *vinagre*, la miel, el *cilantro*, aceite, sal y salsa picante.
- Deje reposar durante 10 minutos y sirva en copas.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *arroz*, encima acomode el pollito, alrededor sirva el *plátano* frito y la *palta*.
- Bañe con la salsa y acompañe con el escabeche de pixvae.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollitos-pintados-en-tamarindo