elGourmet

Pollo a la naranja

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Pollo de campo: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Dientes de Ajos: 3 Unidades
Cebollas: 3 Unidaddes
Cilantro: A gusto
Naranja : 2 Unidades
Salsa de soja: ¼ taza
Romero: A gusto
Hinojos: 3 Unidades
Perejil: A gusto

Para las berenjenas asadas

Berenjena: 4 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Perejil picado: A gusto
Miel: 1 Cucharada
Dientes de ajo asados: 2 Unidades
Peperoncino Fresco Picado: ½ Unidad
Alcaparras: 1 Cucharada
Cilantro Picado: A gusto
Semillas De Coriandro: ½ Cucharadita
Jugo de naranaja: ½ Uniadades

Para la ensalada de chauchas y nueces

Chauchas rollizas blanqueadas: ½ kilo Gramos
Nueces: 100 Gramos
Mostaza en granos: 1 Cucharada
Jugo de Limón: ½ Unidad
Ricota: 100 Gramos
Dientes de Ajos: 2 Unidades
Anchoas: 3 Uniadad
Vinagre de vino tinto: 2 Cucharadas
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Acomodar en una fuente 1 **naranja** en rodajas, 1 *limón* en rodajas, *jugo* de 1 **naranja** y de 1 *limón*, salsa de soja, *romero*, vino blanco y agregar el **pollo** trozado en octavos, mezclar bien, tapar y dejar *marinar* por 4 hs.

- Hacer en una placa para horno una base de cebollas y hinojos en rodajas, acomodar el *pollo* con las naranjas y los limones de la *marinada*, las briznas de *romero* y agregar el *jugo* de 1 *naranja* y 1 *limón*, agregar esos cítricos cortados en rodajas, rociar con oliva y llevar al horno a 180 grados para asarlo y dorarlo
- Por 45 minutos aprox.
- Servir con las berenjenas asadas y las chauchas salteadas.

Para La Ensalada

- *Saltear* en una sartén con aceite de oliva las chauchas blanqueadas, *ajo* aplastado y nueces por 3 minutos.
- Mezclar en un bowl pequeño anchoas, *mostaza* en granos, aceite de oliva, *jugo* de *limón*, *vinagre*, sal y pimienta.
- Servir el salteado de chauchas y terminar con un poco de *ricota* y el aderezo por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-a-la-naranja