Pollo al azafrán con aceitunas verdes y negras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Aceitunas verdes albertinas: 50 g
Azafrán en hebras: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Pimentón: Cantidad necesaria
Aceitunas negras: 50 g
Ralladura de limón: 1 cda.
Jengibre: 1/2 cdita.
Aceitunas de almendra: 50 g
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 75 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Semillas de comino: 1/2 cdita.
Pollo: 1 Unidad

Bebida sugerida

Tempranillo (Marqués de Griñón):

Guarnición I (Limones confitados)

Pimienta de Cayena: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limones: 4 Unidades
Pimienta Negra en grano: 1/2 cdita.
Coriandro: 1/2 cdita.

Guarnición II

Arroz basmati: 200 g
Laurel: 2 Hojas
Perejil picado: A gusto
Ajo: 1 Diente
Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Tueste las semillas de *comino* y machaque en un mortero. Reserve.
- Aplaste los ajos. Reserve
- Corte la *cebolla* en juliana. Reserve
- Machaque las 3/4 partes del **azafrán**. Reserve el resto.
- Quite la piel del **pollo**.
- Frote le *pollo* con el *azafrán*, la sal y el *pimentón*.
- En una *cacerola* de hierro con el aceite de oliva selle el *pollo*.
- Agregue la *cebolla*. Remueva los ingredientes.
- Incorpore el *ajo*. Condimente con el *comino*, el *jengibre* y el *azafrán* en hebras.
- Rectifique la sazón.
- Añada la pimienta y finalmente cubra con el caldo.
- Baje el fuego y tape.
- Deje cocinar 25 a 35 minutos aproximadamente o hasta que se desprenda la carne de los huesos.
- A poco de finalizar la cocción incorpore las aceitunas, el *jugo* y la ralladura de *limón*.

Guarnición I

- Lave y seque los limones. Envuelva en papel de aluminio.
- Aplaste los granos de pimienta. Reserve.
- Cocine en horno a temperatura mínima de 3 a 4 horas.
- Retire, corte en cuartos y coloque en un bowl con el aceite de oliva y la pimienta negra, la pimienta de *Cayena* y el coriandro.

Guarnición II

- En una sartén caliente aceite de oliva y saltee el *ajo*.
- Agregue el *arroz*, el *laurel* y el caldo. rectifique la sazón.
- Tape y deje cocinar durante15 minutos.
- Sirva en platos acompañe con el *arroz* y gajos de *limón* confitado.
- Esparza *perejil* picado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-azafran-con-aceitunas-verdes-y-negras