Lista de ingredientes para la receta Pollo al azafrán con aceitunas verdes y negras

Ingredientes

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

Bebida sugerida

- Tempranillo (Marqués de Griñón)

Guarnición I (Limones confitados)

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

Guarnición II

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