Pollo con Chutney de Lulo



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Chutney

Aceite de girasol: c/n
Anana: 150 Gramos
Azucar morena: 200 Gramos
Vinagre de manzana: 2/3 Taza
Jengibre rallado: 1 cdta
Mostaza: 1 cda
Albahaca: 10 hojas
Anís estrella: 2 Unidades
Cebolla roja: 50 Gramos
Comino molido: 1 Pizca
Lulo: 300 Gramos

Pollo

Pollo en presas: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- **Chutney**
- En un olla pequeña rehogar con aceite *cebolla* picada, *jengibre* rallado, *mostaza*, *comino* molido y anís estrellado.
- Cocinar cinco minutos, añadir el *ananá* en dados, la *albahaca* picada, el lulo molido y colado.
- Revolver continuamente y azúcar y *vinagre*.
- Cocinar a fuego lento para que espesar e integrar los sabores (45 minutos)
- Resevar.

Pollo

- *Condimentar* las presas de **pollo** y untar **chutney** todas las porciones de **pollo**.
- Poner en una fuente de horno y cocinar a 175° C durante 1 hora aproximadamente o hasta que esté *cocido*

Armado

- Servir el *pollo* con su salsa y acompañado de *arroz*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-chutney-de-lulo