

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 cda

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>