Pollo con mermelada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo picado: 3 Dientes
Manteca: 2 cdas.
Menta: 1/2 Taza
Orégano: 2 Ramas
Pollo/Patamuslo: 4 Unidades
Tomillo: 2 Ramas
Sal y Pimienta: A gusto
Mermelada de naranjas: 3 cdas.
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Ensalada

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Espinacas: 200 g
Hierbas Aromáticas: 1 cda.
Nueces: 1 cdas.

Salsa

Caldo De Pollo: 200 cc
Jugo de Naranja: 50 cc
Fecula De Maiz: 2 cdas.

Torta de arroz

Cebolla: 1 Unidad
Arroz cocido: 2 Tazas
Nueces: 50 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Clara de huevo: 2 Unidades

Varios

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Deshoje las hierbas y pique.
- En un bowl mezcle la *manteca*, la ralladura de *naranja*, sal, pimienta, el *ajo* picado, la mermelada y las hierbas aromáticas.
- Retire la piel separe las patas de los muslos.
- Coloque en una fuente para horno previamente aceitada y unte con la mezcla de mermelada.
- Lleve al horno precalentado a 200° por 30 minutos aproximadamente.
- Durante la cocción bañe el **pollo** con el fondo de cocción
- Retire y reserve las piezas de *pollo*.

Torta de arroz

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*, condimente con sal.
- Agregue las nueces picadas.
- Coloque en un bowl y mezcle con el *arroz cocido* y frío, agregue la pimienta y la clara semi batida.
- En una placa de horno con papel *manteca*, coloque aros de metal y rellene con la mezcla de *arroz*, presione bien con la cuchara.
- Lleve al horno precalentado a 200° hasta *dorar*.

Salsa

- Coloque la fuente en la que cocinó el *pollo* sobre el fuego y agregue el *jugo* de *naranja* para levantar la cocción.
- Raspe el fondo con una cuchara de madera o espátula, cuele y reserve.
- Disuelva la fécula de maíz con 3 cucharadas de caldo.
- En una sartén coloque el caldo restante a calentar.
- Agregue el fondo de cocción del *pollo*, previamente colado y la fécula disuelta.
- Mezcle bien y cocine a fuego bajo hasta espesar

Ensalada

- Pique las nueces.
- Pique las hierbas.
- En un bowl mezcle la *espinaca* con las hierbas picadas, las nueces, sal y el aceite de oliva.

Presentación

- En un plato coloque la torta de *arroz*, una pata y un *muslo*, rocíe con la salsa, agregue la ensalada a un costado y decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-mermelada