

Pollo con Salsa de Naranja

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ají molido: 1 cdita Muslos de Pollo: 4 Unidades

Pimentón: 1 cdita Pimienta: c/n
Sal: c/n Harina: 1/3 Taza

Guarnición

Cebolla: 1 Unidad Agua: 3 Tazas

Arroz yamaní: 1 Taza

Almendras: 1/4 Taza

Garan masala: 1 cda

Pasas rubias: 1/4 Taza

Pimienta: c/n Sal: c/n

Salsa

Jugo de Naranja: 1/2 Taza Naranjas: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente Mermelada de naranja: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Colocar dentro de una bolsa de arranque harina, pimentón, ají molido, sal, pimienta, patas y
 muslos de pollo sin piel.
- Mezclar bien para impregnar todas las presas con los condimentos.
- En una sartén amplia con aceite colocar las presas de *pollo* condimentadas y *dorar* por todos sus lados.
- Agregar la salsa a la sartén con el *pollo* y dejar cocinar a fuego moderado por 20 minutos.

Salsa

• En un bol mezclar mermelada de naranjas, *ajo* picado, *jugo* de naranjas, gajos de **naranja** a vivo y reservar.

Arroz

- En una sartén con tapa sellar el *arroz*, cuando esté transparente agregar agua y cuando comience a *hervir*, tapar, bajar a mínimo y dejar cocinar por 20 minutos
- Reservar tapado.
- En una sartén saltear con aceite cebolla picada, ajo picado, garam masala hasta que la cebolla esté blanda y dulce.
- Incorporar el *arroz cocido* a la sartén con el rehogado, añadir pasas de uva rubias, almendras picadas, mezclar bien hasta que esté caliente.

Armado

• Servir las presas de pollo con su salsa en una fuente y acompañar con el arroz.

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