

Pollo con Zaatar

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Dientes de ajo chicos: 4 Unidades

Limonos(jugo): 3 Unidades

Pierna de pollo: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Sal y Pimienta: c/n A gusto

Muslo de Pollo: 2 Unidades.

Zahtar: 3 pz

Ensalada Fatuch

Sal: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Hierbabuena(hojas): 6 Ramas

Lechuga orejona: 1 unidad

Pan arabe: 1 unidad

Rábano: 3 Unidades

Vinagre de manzana: 1 cda

Sal: c/n A gusto

Cebolla Morada: 1 unidad

Jitomate cherry: 200 Gramos

Limón (jugo): 1/2 cda

Pepino persa: 5 Unidades

Tzumac: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Salpimentar el **pollo**, colocar en una sartén caliente con aceite con la piel hacia abajo, sellar por ambos lados
- Colocar en un refractario, reservar
- En un *molcajete* triturar los *ajo* con un poco de sal hasta formar un pure, agregar zaatar, *jugo* de *limón* y un poco de aceite de oliva, barnizar el *pollo* por ambos lados, hornear a 180°C durante 25 minutos aproximadamente

Para el fatuch

- Cortar el pan árabe en triángulos, freír en suficiente aceite hasta que estén dorados, retirar del aceite, colocar un poco de sumac y sal, reservar
- Cortar el pepino de forma irregular, reservar

- Cortar la *cebolla* en plumas delgadas, reservar
- Trocear la *lechuga*, reservar
- Cortar los rábanos en rodajas delgadas, reservar
- En una ensaladera colocar el *jugo* de medio *limón*, *vinagre* de *manzana* y aceite de oliva, sal, agregar pepino, *jitomate*, *rábano* y *cebolla*, mezclar, agregar la *lechuga* y colocar los ingredientes restantes, terminar decorados con los chips de pan árabe
- Servir el *pollo* acompañado de la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pollo-con-zaatar>