Pollo con Zaatar



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Dientes de ajo chicos: 4 Unidades
Limones(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

- Salpimientar 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 180ºC 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