

Pollo en cous cous

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azafrán: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 500 g

Caldo De Ave: 100 cc

Pollo: 1 Unidad

Almendras: 100 grs.

Garbanzos en remojo: 1 Taza

Aceite De Oliva: 60 cc

Apio: 200 g

Cous cous

Manteca: 150 g

Dátiles: 100 g

Pasas de uva rubias: 150 g

Damascos deshidratados: 100 g

Peras deshidratadas: 100 g

Cous Cous: 1000 g

Pasas de uva negras: 250 g

Caldo De Ave: 1 L

Preparación de la Receta

- Retire la piel del **pollo** y corte en trozos grandes.
- Corte el *apio* en tiras finas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Remoje los garbanzos en agua
- En una olla con agua salada hirviendo cocine los garbanzos durante tres horas.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *apio* y sal.
- Agregue el *pollo*, el caldo, el *azafrán*, las almendras peladas y los garbanzos.
- Condimente con sal y pimienta
- Deje cocinar.

Cous cous

- Corte las peras, los damascos, los dátiles en tiras.
- En una marmita coloque el agua a *hervir*
- Retire del fuego y añada en forma de lluvia el cous cous
- Revuelva con una cuchara hasta que absorba el líquido.
- Agregue los dátiles, las peras, los damascos, las pasas de uva rubias y negras.
- Añada la *manteca*, un poco de caldo
- Mezcle bien
- Tape y reserve.

Presentación

- En una fuente coloque el cous cous en forma de corona, disponga en el centro el *pollo*.

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