

Pollo Harissa Con Pan Marroquí

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Cebolla Morada: 3 unidad

Ajo: 4 Dientes

Morón Amarillo: 1 unidad

Morrón Rojo: 1 unidad

Sal: c/n

Semillas De Coriandro: 1 Cucharada

Limon: 2 Unidades

Chile Rojo Seco: 4 unidad

Garbanzos Fritos: c/n

Morrón Verde: 1 unidad

Pata Muslo De Pollo: 4 unidad

Sal gruesa: 1 Cucharada

Semillas de comino: 1 Cucharada

Pan Marroquí

Azucar: 1 Cucharada

Levadura fresca: 20 g

Sal: ½ Cucharada

Semolin: 200 g

Agua: 400 cc

Manteca clarificada: c/n

Semillas De Anis: 1 Cucharada

Harina 000: 400 g

Preparación de la Receta

- Calentar en sartén semillas de *comino* y coriandro hasta que desprendan su aroma.
- Llevar a un mortero y junto a los chiles rojo secos, semillas de coriandro, semillas de *comino*, *ajo*, sal gruesa y un poco de aceite de oliva para humectar la preparación, machacar hasta formar una pasta.
- *Condimentar* las presas de **pollo** con piel con la **harissa** hecha en el mortero frotando con las manos bien cada porción de **pollo**
- Horno en una fuente de amplia acomodar los morrones cortados en rodajas gruesas y las cebollas moradas en cuartos, *condimentar* con sal.
- Colocar en encima los cuartos de *pollo* condimentados y sobre los pollos agregar rodajas de *limón* quemadas en la *plancha*.
- Llevar a horno a 180 Grados por 50 minutos

- Servir el *pollo* con los vegetales, el *jugo* de cocción y los panes
- Acompañar de garbanzos fritos.

Para el pan marroquí

- Mezclar en un bowl *harina*, *semolín* y hacer un volcán.
- Colocar en el centro *levadura* desgranada, azúcar, la mitad del agua, semillas de anís y la sal.
- Amasar del centro hacia afuera agregando el agua restante de a poco hasta formar un bollo liso.
- Dejar en el bowl tapada hasta duplicar volumen (1 hora aprox)
- Cortar en bollitos de 80 g aprox
- Y con los dedos aplanarlos agregando *harina* si están pegajosos.
- Llevar a una sartén con *manteca* clarificada los discos de masa y cocinar dándolos vuelta a cada rato hasta *dorar* por ambos lados.
- Pincelar con *manteca* clarificada y mantener tibios envueltos en un trapo.

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