

Pollo iraní con tequila y basmati

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Azafrán: 1 Cápsula

Semilla de cardamomo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ciruelas presidente: 1 k

Tequila: 30 cc

Orejones de damasco: 6 Unidades

Fondo claro de pollo: 500 cc

Manzana verde: 1 Unidad

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Canela: 1 cdta.

Decoración

Mandioca: 1 Unidad

Frutos de Mar

Tomate: 1 Unidad

Guarnición

Lima: 1 Unidad

Arroz basmati: 150 g

Preparación de la Receta

- Pique las cebollas y el ajo.
- Corte el **pollo** en tiras.
- Pique groseramente las frutas.
- Corte las manzanas en gajos, elimine las semillas.
- En una sartén con aceite saltee la *cebolla*, el *ajo* y el *pollo*.

- Deglase con el tequila y un poco del caldo.
- Incorpore las frutas y las especias.
- A último momento añada las manzanas y un poco más de caldo.

Guarnición

- Ralle la cáscara de la lima
- Reserve.
- Cocine el *arroz* en agua salda.
- Caliente en una sartén con la *manteca*.

Decoración

- Pele la *mandioca*, corte en láminas y luego en rombos.
- Fríalas en abundante aceite caliente.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *arroz*, encima la *mandioca* y la ralladura de lima, alrededor el *pollo* con las frutas
- Acompáñelo con el fondo de cocción.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/pollo-irani-con-tequila-y-basmati>