Pollo marroquí



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas caramelizadas

Cebollas: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc

Pollo

Cebollas: 2 Unidades
Azafrán en hebras: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Canela en rama: 1 Unidad
Caldo De Pollo: 1 Taza
Perejil: 10 g
Jengibre: 25 g
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Aceitunas verdes descarozadas: 150 g
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Limones en conserva: 2 Unidades
Almendras fileteadas: 50 g
Pollo: 1 Unidad

Varios

Cilantro Picado: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Pollo

- Corte el **pollo** en presas de igual tamaño y retire la piel.
- Corte la *cebolla* en juliana.
- Pique el *jengibre*, el *perejil* y el *cilantro*.
- Machaque los dientes de *ajo* y retire su piel.

- En un bowl disponga las cebollas, el *pollo*, el *jengibre*, el *ajo*, el *azafrán*, el *perejil*, el *cilantro*, la canela, el aceite, sal, pimienta y mezcle.
- Cubra con un film y deje *marinar* durante 24 horas en la heladera.
- Corte los limones en conserva en cubos pequeños.
- Cocine los papines al vapor hasta que estén tiernos y luego córtelos medio.
- En una *cacerola* con fondo doble caliente el aceite.
- Incorpore las presas de *pollo* y deje *dorar*.
- Agregue el caldo, el líquido de la *marinada* y lleve a hervor.
- Incorpore los ingredientes de la *marinada* y deje cocinar a fuego bajo durante 40 a 50 minutos aproximadamente.
- Fuera del fuego integre las aceitunas, los limones, las papas, las almendras y cubra con papel aluminio.
- Lleve al horno caliente durante 5 minutos o hasta que tome temperatura.

Cebollas caramelizadas

- Corte las cebollas en juliana.
- En una sartén sobre fuego bajo caliente el aceite de oliva.
- Incorpore las cebollas y deje cocinar durante 30 minutos.

Presentación

- Sirva el *pollo* en una fuente, a los lados distribuya las cebollas caramelizadas y espolvoree con *perejil* y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-marroqui