Tajín de Pollo con Duraznos



Ingredientes

Canela: 1 cda.
Sal: A gusto
Hierbas frescas: 1 Manojo
Aceite de cacahuate: 1 chorrito
Pollo: 1.5 k
Pimienta: 1 cda.
Piñones: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen: A gusto
Azafrán en hebras: 8
Jengibre: A gusto

Para los duraznos

Canela: 1 cda.
Azafrán en hebras: 5
Agua: 100 Ml.
Duraznos secos: 300 g
Azúcar Glas: 100 g
Mantequilla: 100 g

Preparación de la Receta

- En una sartén pequeña, poner al fuego los piñones, vigilando que no se quemen.
- En una olla pequeña, verter el agua e incorporar los duraznos con el azúcar glas, la canela y las hebras de *azafrán*.
- Pasados unos minutos, añadir la *mantequilla*.
- En una fuente, especiar el **pollo** con la canela, la pimienta, sal, el aceite de cacahuete, el *azafrán* y el *jengibre* rallado.
- En un Tajín (recipiente de barro), calentar el aceite y cocinar el *pollo*
- Agregar la *cebolla* cortada
- Tapar por 20 minutos.
- Cuando esté listo, bajar el fuego, añadir los duraznos y el caldito resultante de su preparación.
- Echar por encima las hierbitas frescas y los piñones
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tajin-de-pollo-con-duraznos