

# Tajín de Pollo con Duraznos



## Ingredientes

**Canela:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Hierbas frescas:** 1 Manojito

**Aceite de cacahuete:** 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 quemem.
- 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>