

Tajine de pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Aceitunas verdes descaroizadas: 50 g

Miel: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Verde: 1 Unidad

Cilantro Picado: 3 cdas.

Pollo/Patamuslo: 3 Unidades

Almendras: 100 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Canela en rama: 1/4 Unidad

Caldo: 500 cc

Ciruelas pasas descaroizadas: 8 Unidades

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Arroz basmati

Agua: 1 L

Arroz basmati: 2 1/2 Tazas

Langostinos

Aceite de Sésamo: 1/2 cdita.

Jugo De Lima: 1 Unidad

Aceite Neutro: 2 cdas.

Jugo de Naranja: 1/2 Unidad

Langostinos Frescos: 20 Unidades

Chile: 1 Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidades

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Mosto

Aceite de Sésamo: 1 cdita.

Ajo: 2 Dientes

Jengibre: 3 Rodajas

Semillas De Coriandro: 1 cda.

Azafrán: 1 Cápsula

Pimienta de Cayena: 1 cda.

Sal gruesa: Una pizca

Preparación de la Receta

- Deshuese el **pollo**, quite la piel y córtelo en porciones medianas, por ultimo sazone con sal y pimienta.
- Pele la *cebolla* y córtela en cubos.
- Corte el *morrón* verde en cubos.
- Coloque las almendras en agua hirviendo durante 3 minutos, luego retírelas, séquelas con un repasador frotándolas hasta quitarles la piel, por ultimo colóquelas sobre una placa y tuéstelas en un horno precalentado durante 6 minutos. Retire y deje reposar unos minutos, luego píquelas groseramente.
- Remoje las ciruelas en agua durante 8 horas, luego escúrralas y píquelas groseramente.

Mosto

- Pele los dientes de *ajo*, colóquelos en un mortero, agregue el *jengibre* y la sal gruesa, comience a machacar, incorpore las semillas de coriandro, pimienta de *cayena*, el *azafrán* y el aceite de *sésamo*, machaque bien.

Arroz basmati

- Coloque el *arroz* sobre un colador y lávelo con abundante agua hasta quitarle por completo el almidón, terminado este procedimiento vuélquelo dentro de un bowl, cubra con un repasador y deje reposar durante 20 minutos.
- Pasado el tiempo de reposo vuelque el *arroz* dentro de una *cacerola*, cubra con agua al ras y sazone con sal, tape la *cacerola* y cocine a fuego fuerte, una vez que rompa hervor siga cocinando a fuego mínimo hasta que el agua se consuma.

Langostinos

- Quite la cabeza y la cola de los *langostinos* y luego límpielos.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal blanquee los *langostinos* solo un par de minutos. Retire del fuego y colóquelos dentro de un bowl con agua helada para cortar la cocción.
- Pele y corte la *cebolla* morada en juliana.
- Pique el *chile*.
- En una fuente plana coloque la *cebolla* junto con la ralladura y *jugo* de *naranja*, el *chile*, *jugo* de lima, aceite neutro y de *sésamo*, sal y pimienta, mezcle y por ultimo incorpore los *langostinos*, mezcle y deje reposar.

Armado

- Para el armado del tajine de *pollo*, frote las porciones de *pollo* con el mosto.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle las porciones de *pollo*. Coloque el tajine sobre el fuego.

- Una vez doradas las porciones de *pollo* vuélquelas dentro del tajine y agregue el caldo.
- En la misma sartén donde sello el *pollo* saltee el *morrón* junto con la *cebolla*, cuando comiencen a ablandarse retire del fuego y añada al tajine junto con las almendras tostadas, la miel, las aceitunas, *cilantro*, *jugo* de *limón* y perfume con ralladura de *naranja* y la canela, mezcle y tape el tajine.

Presentación

- Sirve el tajine de *pollo* en cazuelas y acompañe con el *arroz* basmati y los *langostinos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tajine-de-pollo>