



Pollo rustido con ciruelas

Descripci3n



Otra receta de Karlos Arguiñano que no tiene desperdicio Me pareci3 original.

La he hecho con pollo de corral, el que es amarillito, exactamente con muslos y contramuslos, lo venden en bandejas en las grandes superficies.

Flamear: Rociar un alimento con licor y prenderle fuego.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg aproximadamente de muslos y contramuslos de pollo de corral, el amarillito.
- 2 tomates medianos maduros.
- 1 cebolla y media medianas.
- 5 dientes de ajo medianos.
- 25 gr de piñones.
- 12 ciruelas pasas sin hueso.
- 1 vaso de vino blanco. El que os guste.
- 100 ml de brandy. Vuestro preferido.
- 1 rama pequeña de canela.
- 1 hoja de laurel.
- Sal, pimienta molida, aceite de oliva.
- Agua o caldo de pollo o verduras para incrementar la salsa, si fuera necesario.

Preparación:

Lo haremos en la olla rápida porque este pollo de corral resulta un poco mas duro que el otro, necesitará mucho mas tiempo de cocción en olla convencional.

Limpiamos el pollo, le quitamos la piel, salpimentamos y reservamos.

Rallamos el tomate con un rallador y reservamos.



Limpiamos la cebolla, la cortamos finamente, picamos el ajo en láminas y reservamos.

En la olla rápida vertemos un chorro de aceite de oliva, ponemos al fuego moderado, echamos la cebolla, el ajo y nochamos. Una vez dorado todo, añadimos el tomate rallado, removemos, dejamos



default watermark

En una sartén amplia echamos un chorrito de aceite de oliva, calentamos y vamos tostando nuestro pollo por todas sus caras. Taparemos con una tapa porque salpica mucho. Reservamos.



default watermark

En la misma sartén echamos los piñones y las ciruelas sin hueso, rehogamos bien, removemos.



Vertemos el brandy y flameamos unos segundos, **OJO, APAGAREMOS LA CAMPANA EXTRACTORA Y TENDREMOS A MANO UNA TAPA POR SI LAS LLAMAS SON GRANDES.** Renamos a continuaci3n con el vino blanco. dejamos que se evapore el alcohol y pasamos todo a la



Removemos unos minutos e incorporamos el pollo tostado. Introducimos tambi3n la hoja de laurel y la ramita de canela.



default watermark

Dejamos cocinar unos minutos removiendo bien, rectificamos de sal y tapamos la olla. Cuando empiece a hervir dejaremos cocer durante 30 minutos. Pasado el tiempo y cuando la olla se pueda abrir disfrutaremos de un guiso riquísimo.



Consejo: Como es un guiso, se puede hacer con antelación, así cogerá mejor los sabores.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opiniones en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en «S scribete», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

noviembre 24, 2016

Autor

admin

default watermark