



Atelier de Cocina

POLLO EN PEPITORIA



Ingredientes:

1 pollo o gallina (lo vamos a elaborar con 6 muslos de pollo)

Harina

3 cebollas medianas

3 dientes de ajo

$\frac{1}{2}$ l. caldo de ave

100 grs. almendra laminada o triturada

2 huevos duros

1 hoja de laurel

Azafrán, sal y pimienta

$\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco

Arroz Pilaff:

300 grs. arroz

1 cebolla pequeña

2 clavos

750 grs. caldo de ave

50 grs. de mantequilla



Atelier de Cocina

Elaboración:

Trocear el pollo (los muslos **NO** trocear) y salpimentar. Pasar por harina y dorar.

Reservar.

En el mismo aceite, estofar la cebolla en juliana y seguidamente el ajo picadito.

Cuando esté bien pochada. Incorporar el vino blanco y dejar reducir.

Añadir el caldo, el azafrán previamente tostado y el pollo.

Cocer aproximadamente una hora para pollo o dos para gallina (hasta que esté blando/a);

Incorporar las almendras laminadas y los huevos duros picados.

Dar un hervor y sazonar.

Arroz Pilaff: Cortar la cebolla en brunoise y estofar en mantequilla.

Añadir el arroz y rehogar ligeramente. Incorporar los clavos y el caldo hirviendo.

Salar.

Cocer tapado, primero a fuego fuerte unos 8 - 10 minutos y luego a fuego suave otros 8 - 10 minutos.

Montaje o presentación:

Poner una flanera de arroz pilaw. Colocar un muslo de pollo. Poner un poco de salsa. Decorar con puerro frito.