

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 8 jamoncitos de pollo
- 200 ml. nata para cocinar
- 110 ml. vino blanco o jerez
- 400 grs. patatitas
- 300 grs. de espinacas frescas
- 2 cucharadas mantequilla
- 1 cucharada aceite de oliva
- 1 naranja, lavada, sin pelar, cortada en 8 trozos
- 2 dientes de ajo, prensados
- 1 naranja, cortada a lo vivo (los gajos sin piel)
- 1 cucharadita comino en polvo

**Preparación:**

## Paso 1

1. Salpimentar el pollo y dorarlo en una cazuela con el aceite y 1 cucharada de mantequilla. Agregar la naranja cortada a trozos y los ajos. 2. Verter la nata y el vino, tapar la cazuela y dejar cocer a fuego lento durante 45 minutos. Pasados los primeros 20 minutos, incorporar las patatas. 3. Retirar los trozos de naranja de la cazuela. Poner el resto de la mantequilla en un cazo y cocinar las espinacas durante 5 minutos. 4. Salpimentar y agregar, junto a los gajos de naranja, a la cazuela con el pollo. Calentar el conjunto 5 minutos y servir.

