

Creador: Monónimo **Recetizador:** laura meneses r



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.

