Pollo a la moruna

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Los ingredientes no hay que seguirlos al pie de la letra, podemos usar los frutos secos que tengamos por casa, como dátiles, pistachos, piñones, etc.

Ingredientes para 4 personas :

- •Un pollo troceado
- •1 cebolla grande
- •2 huevos duros
- •Unas cuantas aceitunas negras
- •Un puñado de almendras peladas
- •4 o 5 orejones de albaricoque
- •Un puñado de pasas
- •5 o 6 ciruelas pasas
- •Aceite de oliva (un chorrito)
- •Una cucharada de "ras el hanout", y una cucharadita de "garam masala" (opcional)

Preparación:

Paso 1

Necesitaremos una sartén grande y con tapadera, para cocinar a fuego lento y aprovechar los jugos. Añadimos un chorrito generoso de aceite de oliva y doramos el pollo (estará crudo por dentro). Añadimos la cebolla o cebolleta picada, tapamos y cocinamos hasta que poche. Añadimos las especias, las aceitunas, los frutos secos y cocinamos a fuego lento un ratito más. Así los orejones, ciruelas y pasas se hidratarán con el jugo y estaran para chuparse los dedos!! Mientras podemos hervir los huevos. Una vez tengamos el pollo listo añadimos el huevo cortado en gajos, y le echamos un poco de jugo del pollo por encima.