

I N G R E D I E N T E S

TAJINE DE POLLO

4 muslos de pollo	2 cebollas medianas
2 cm de jengibre	Caldo de pollo
1 cdita de canela	1 Limón
1/2 cda de azafrán	Comino
1/2 cda de ajo molido	1/2 taza de Orejones
1/2 cda de cúrcuma	Menta o cilantro
2 cdas de pimentón ahumado	Cuscus o arroz
Manteca	

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Pelar y limpiar los muslos. En una sartén calentar las especias (para revivir el sabor): 1 cdita de canela + 1/2 cda de azafrán 1/2 cda de ajo molido + 1/2 cda de cúrcuma + 2 cdas de pimentón ahumado. Mezclarlas bien.
- 2-Agregar aceite de oliva y 50 gr de manteca, para formar una pasta. Va a ser la base de la salsa.
- 3- Sumar los pollos, ir dándolos vuelta para que queden pintados de todos lados. Cocinar hasta que estén dorados. Salar.
- 4- Picar 2 cebollas medianas y sumarlas al pollo. Agregar 1 lt de caldo de verduras.
- 5- Agregar la cáscara de 1/2 limón y 1cm de jengibre y llevar a un horno a 180 grados.
- 6- Cortar los orejones en cubos y los agregas al pollo, en este momento lo das vuelta. Dejar cocinar por al menos 40 minutos.
- 7- Para el cous cous: Iguales cantidad de cous cous que de líquido. En este caso el caldo del pollo.
- 8- Sacá los pollos de la salsa. A la salsa la llevás al fuego y le sumás 1 cda de miel y jugo de un limón. Dejá que se reduzca.
- 9- Por último emplatás. Cous cous, con el pollo por encima y la salsa. Espolvoreale menta ó cilantro y por último unas castañas de cajú. Listo!

