

Pollo del Alsh

Ingredientes

- 4 muslos y contramuslos de pollo sin el hueso del espinazo
- 3 cebollas
- 40gr. de mantequilla
- Una pizca de pimienta negra molida
- Una pizca de sal
- Una pizca de azafrán en hebras
- 2 dientes de ajo
- 300gr. de sémola de cous-cous
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 75gr. de olivas moradas
- 200ml. de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada sopera de Ras al Hanut
- 12 dátiles frescos
- 200gr. de miel de caña
- 1 cucharada sopera de colorante
- 100gr. de almendra marcona pelada frita
- Ralladura de naranja
- 1 cucharada sopera de jengibre molido
- 1 cucharada sopera de perejil



4
personas



2.30
horas



EXPERTO

ELABORACIÓN

1



Maja las hierbas aromáticas junto con la sal, las especias y el aceite. Después macera la carne con el majado y una cebolla rallada durante 1 hora.

2



Marca el pollo por ambos lados y reserva para más tarde. Pocha el ajo y el resto de la cebolla cortada en daditos. Agrega el pollo y cubre con agua. Déjalo cocer unos 40 minutos hasta que ablande el pollo. (Reserva el caldo de la cocción).

3



Pinta el pollo con miel de caña y ponlo a dorar en el horno. Hidrata en caliente el cous-cous con el caldo reservado de la cocción y agrega la mantequilla para darle brillo.

4



Decora con el resto de ingredientes. Añade dátiles, almendras, olivas, ralladura de naranja, y ¡preparado para servir y repetir!