

Receta de Tajín de Pollo con Duraznos

Cocina Marroquí por Najat Kaanache



INGREDIENTES

Canela 1 cda.

Piñones 100 g

Sal A gusto

Cebolla 1 Unidad

Hierbas frescas 1 Manojó

Aceite de oliva virgen A gusto

Aceite de cacahuete 1 chorrito

Pollo 1.5 k

Azáfraz en hebras 8

Jengibre A gusto

Pimienta 1 cda.

PARA LOS DURAZNOS

Azúcar glas 100 g

Agua 100 ml.

Mantequilla 100 g

Duraznos secos 300 g

Azúcar en hebras 5

Canela 1 cda.

PASO A PASO

- En una sartén pequeña, poner al fuego los piñones, vigilando que no se quemen.
- En una olla pequeña, verter el agua e incorporar los duraznos con el azúcar glas, la canela y las hebras de **azafrán**.
- Pasados unos minutos, añadir la **mantequilla**.
- En una fuente, especiar el **pollo** con la canela, la pimienta, sal, el aceite de cacahuete, el **azafrán** y el **jengibre** rallado.
- En un Tajín (recipiente de barro), calentar el aceite y cocinar el **pollo**. Agregar la **cebolla** cortada. Tapar por 20 minutos.
- Cuando esté listo, bajar el fuego, añadir los duraznos y el caldito resultante de su preparación.
- Echar por encima las hierbitas frescas y los piñones. Servir.