



Una pizca de perejil picado

Un pedacito de canela en rama

2 c/s de aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

Platillo de pollo asado a la catalana (textura modificada)

Ingredientes (para 1 ración)

1 trozo de muslo de pollo (70 g)

35 g de cebolla

50 g de tomate

180 ml de caldo de verduras

1 diente de ajo

25 ml de vino rancio

1 hoja de laurel

1 ramita de romero

10 g de ciruelas desecadas

5 g de almendras

Elaboración

1. Pelar y picar la cebolla y el ajo. Rallar el tomate.
2. Salpimentar el muslo de pollo y cortarlo en dos pedazos.
3. Poner las ciruelas a hidratar con el vino.
4. Dorar el pollo salpimentado en una cazuela con aceite, y una vez esté bien cocido, reservar.
5. En la misma cazuela sofreír el ajo y la cebolla a fuego lento. Añadir el tomate y dejar que se vaya sofriendo hasta que esté confitado.
6. Añadir las aromáticas, las ciruelas, las almendras con el vino y el pollo.
7. Dejar asar poco a poco hasta que se evapore el alcohol.
8. Mojar con agua o caldo, tapar y cocerlo todo hasta que esté bien tierno.
9. Una vez cocido, retirar las aromáticas (canela, laurel y romero) y deshuesar el pollo para que se triture todo correctamente.
10. Triturarlo todo hasta obtener un puré bien fino. Poner al punto de sal y pimienta.
11. Servir con las aromáticas dispuestas en forma decorativa.