

facebook

<https://www.facebook.com/ExtremaduraCulinae>

twitter

@miajadasculinae



INGREDIENTES:

- Medio pollo troceado.
- 6 hojas de laurel.
- 4 ajos.
- Media cebolla.
- Cilantro seco.
- La cáscara de media naranja.
- Azafrán.
- 2 huevos.
- Harina para rebozar.
- Aceite de oliva.
- Agua, vinagre y sal.

ELABORACIÓN:

- En una cazuela ponemos todo el pollo troceado con dos ajos, 3 hojas de laurel, media cebolla, sal y cubrimos de agua. Ponemos a cocer; retiramos cuando el pollo esté blando, aproximadamente de treinta a cuarenta minutos. Retiramos el caldo de la cocción, que se puede conservar para utilizar en otras recetas o bien, para una sopa de fideos.
- Pasamos los trozos de pollo cocido por harina y huevo batido. En un sartén con aceite vamos friendo todo el pollo. Terminamos de freír todo el pollo y reservamos en papel absorbente.
- En un mortero, añadimos un poco de azafrán, dos dientes de ajo, un poco de cilantro seco y machamos. Añadimos un poco de agua al mortero y mezclamos bien con los ingredientes; vertemos la mezcla del mortero a una cuenca ayudados con un colador. Ponemos la mezcla que se ha depositado en el colador de nuevo en el mortero, para volver a machar. Añadimos otro poco de agua, mezclamos y vertemos a la cuenca. Repetimos la operación tres o cuatro veces.
- Añadimos un poco de agua a la cuenca si fuera necesario, la suficiente para cubrir más de media superficie de la cuenca. Introducimos las cáscaras de media naranja, un poco de vinagre, tres hojas de laurel y sal al gusto. Mezclamos bien y, ya tenemos nuestro escabeche.
- Por último, introducimos el pollo al escabeche y metemos unas horas al frigorífico para degustar bien frío.