

Cazuela de pollo con gambas:

Ingredientes para la picada:

- 1 ajo
- 1cc perejil
- Azafrán hebra
- 1 carquiñoli, 1 pizca de chocolate a la piedra y 3g de almendras tostadas
- 1 trozo de piel de naranja seca muy pequeño y 50mL de agua
- El coral de las gambas. (previamente levemente marcadas en plancha)

Ingredientes para la cazuela:

- 4 gambas gordas
- ¼Kg pollo cortado en trozos medianos (4 de cada 1/4)
- 1 cebolla cortada a trozos pequeños y ¼Kg tomate tamizado
- 50g de brandy y 50g de vino rancio
- 1 hoja de laurel, 60g de aceite de oliva y ½L fondo de ave



Preparación:

- En un a cazuela, calentar el aceite, añadir un poco de sal a las gambas y saltearlas muy brevemente, decantar, separar las cabezas de los cuerpos y enfriar (reservar para el final), en la misma grasa, saltear el pollo hasta dorar, decantar y añadir la cebolla, dorar a fuego lento, cuando empiece a estar, añadir nuevamente el pollo y el ajo, perfumar bien y añadir el tomate, cocer hasta evaporar todo el agua de la vegetación. En este momento, añadirlas cabeza de las gambas así como los alcoholes y evaporar a la mitad, agregar el fondo y cocer lentamente hasta que el pollo esté tierno, añadir la picada y hervir suave 10 min. Colar y tamizar
- Juntar de nuevo en una cazuela, el pollo con su salsa y cuando empiece a hervir, agregar las gambas. Retirar del fuego y dejar cocer con el calor
- Si el guiso los hacemos para comer el día siguiente, la picada la ponemos antes de calentar para comer