OUR RECIPES

POLLO CON TOMATE Y LICOR DE MIEL (EVA SÁNCHEZ MOLINA)



INGREDIENTS:

- Pollo de corral troceado1
- Dientes de ajo -2
- Tomate pera- 8
- Licor de miel -330 ml
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

PREPARATION:

Limpiamos el pollo y salpimentamos a gusto. En una cazuela con 4 cucharadas de aceite de oliva, vamos friendo los dientes de ajo y las tajadas hasta que tengan un color dorado en el exterior.Retiramos las trozos de pollo y el ajo reservándolos en una fuente, y en el mismo aceite donde hemos frito todo, preparamos el tomate frito. Para ello metemos los tomates cortados en trozos y añadimos una cucharadita de sal y otra de azúcar y los freímos durante 15 minutos.A continuación, aplastamos con una cuchara los tomates para que suelten el líquido y dejamos que se sigan friendo mientras se va reduciendo la cantidad de líquido según se va evaporando. Cuando el tomate tiene la textura y nivel de espesor deseado (muy espeso) lo pasamos por el pasapurés.Reintegramos las tajadas de pollo y los dientes de ajo a la cacerola y añadimos el licor de miel moviendo las piezas hasta que se evapora prácticamente por completo. Incorporamos en ese momento el tomate frito y damos un hervor al conjunto sirviendo inmediatamente. Decoramos con ralladura de almendra y perejil.