

Tajín de pollo



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 240 gr
- Aceite OVE c/n.
- Aceitunas negras 50 g
- Ajo 2 dientes
- Cebolla 40 g
- Cilantro c/n.
- Col negra 40 g
- Cúrcuma 10 g
- Guindilla verde 40 g
- Jengibre 20 g
- Pimentón ahumado 5 g
- Pollo 600 g
- Sal c/n.
- Topinambur 150 g

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Preparar el pollo dividiéndolo en porciones y dorarlo en la cazuela tajín a fuego alto.
2. A continuación, cortar en trozos la cebolla y el topinambur y picar fino la guindilla verde y el jengibre.
3. Colocar en la base del tajín todos los ingredientes añadiendo las hojas de col negra, el ajo, las aceitunas, la sal, el **Tomate Escurredo**, el aceite y las especias en polvo junto al pollo.
4. Cerrar el tajín y cocer durante 2 horas a fuego lento.
5. Completar espolvoreando el cilantro picado.