Pomì
O Così. O Pomì.

Tajín de pollo



Tempo di preparazione: 30 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 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

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 Escurrido***, 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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 240 gr

