

PLATO DE FONDO

POLLO A LA NARANJA CON CAMARONES



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 6 trutros cortos de pollo
- 500 grs camarones grandes
- ½ cebolla en cubos
- ½ pimentón
- Pimienta
- Romero
- 1 cucharada de mostaza
- 6 ciruelas secas
- 1 taza de jugo de naranja

Preparación:

- En un sartén grande poner aceite de oliva y dorar seis trutros cortos de pollo, pasados por harina. Cuando estén sellados lo sacas y reservas. En el mismo sartén dorar 500 grs de camarones grandes y pelados. Reservar.
- En el mismo sartén agregar más aceite oliva y agregar 1/2 cebolla cortada en cubos, 1/2 pimentón, Sal, pimienta, Romero. Cuando esté transparente, volver a poner los pollos en el sartén. Agregar 1 cucharada de mostaza, 6 ciruelas secas, cortadas en cubos pequeños y 1 taza de jugo de naranja
- Poner la tapa al sartén y dejar cocinar hasta que los pollos estén hechos. Agregar agua si encuentras que está seco (Alrededor de 20 minutos ya que tienen hueso y se demoran más). Cuando los pollos estén OK, agregar los camarones, y 3 cucharadas generosas de mermelada de ciruela, si no encuentras que sea de damasco.

