



<https://www.mepillasquisando.com>



## Pollo al Estilo Marroquí



### INGREDIENTES:

- 1/2 Pollo con piel.
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 2 Cucharadas Aceite de oliva.
- 1/4 De cucharadita de especias en polvo (comino, canela, jengibre, cúrcuma).
- 1 Taza de caldo de Pollo.
- 1 Naranja (jugo y ralladura).
- 1/2 Cucharadita de pasta Harissa. (Es muy picante)
- 1 Poco de Azafrán.
- Aceitunas laminadas.
- Cilantro fresco al gusto.
- Sal y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

En una cazuela que se pueda meter en el horno, ponemos aceite y añadimos el pollo troceado y salpimentado, colocamos del lado de la piel y freímos hasta que esté bien dorado. Le damos la vuelta. No necesitan estar bien fritos, reservamos. En el mismo aceite pero a fuego medio, sofreímos la cebolla y el ajo. Agregamos las especias e incorporamos el caldo de pollo y el azafrán. Revolvemos y agregamos un poco de sal y pimienta. Dejamos cocinar 2 minutos. Ahora agregamos el jugo y la ralladura de la naranja. Incorporamos el pollo y metemos al horno precalentado a 190° C, entre 35-40 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas de pollo. Sacamos el pollo en un plato aparte. Ponemos el resto nuevamente al fuego le ponemos el cilantro picado, las aceitunas y la salsa Harissa, mezclamos bien y añadimos el pollo. Dejamos cocinar unos tres minutos. Servimos acompañado de arroz o cuscús.

<https://www.mepillasquisando.com>