

POLLO A LA CATALANA

INGREDIENTES

- 90 gr de Aceite de oliva y 40 gr de Manteca de cerdo
- 6 dientes de ajo sin pelar con un corte
- 1 tomate, DE APROX DE 80 G cortado en dos trozos
- 130 g de cebolla, EN 4 TROZOS
- 8-10 ciruelas pasas sin hueso
- 8 CONTRAMUSLOS DE POLLO, (NO MAS DE 1 Kg) CON HUESO
- sal y pimienta al gusto
- 1 hoja de laurel
- 230 g de coñac
- 50 g de piñones
- 1/2 PALO DE CANELA
- Una pizca de cúrcuma (opcional)

PREPARACIÓN

* Poner el aceite y la manteca en el vaso y añadir los ajos enteros y **programar 4 min, Varoma, giro a la izquierda, vel cuchara.**

* Poner el tomate, la cebolla y dos de las ciruelas en el fondo del vaso entre las cuchillas y el pollo salpimentado, con los huesos hacia abajo y **programar 8 min Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**, no remuevas con la espátula ni recolques.

* Antes de que acabe el tiempo **umenta el tiempo 35 min Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara** y sin parar la maquina, incorporar los piñones, la hoja de laurel, la canela y el coñac (y la cúrcuma) por el bocal.

* En los 5-7 últimos minutos echa por el bocal el resto de ciruelas pasas

NOTA: Para acompañar el plato, puedes hacer unas tarrinas de arroz en el Varoma, cuando programamos los 35 minutos, recuerda que a los 25 ya estará hecho.

El verdadero secreto del pollo a la catalana es no parar la máquina, si oyes el ruido característico de que hay algo enganchándose, baja la temperatura o controla la cantidad de caldo, si está muy espeso ponle un poquito de agua.



foto cedida por Angi