

# el cocinero andaluz



blog de cocina mediterránea

## 0237 POLLO AL RAS EL HANOUT

### Ingredientes (para 4 comensales)

- Pollo de corral (800 gr)
- Ras el hanout (1 cucharada sopera colmada)
- Caldo de pollo (400 ml)
- Cebolleta (1)
- Ajo (2)
- Limón (1)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Cous-Cous para guarnición (opcional)



### Proceder

Ponemos el pollo en trozos grandes en un bol y le añadimos una cebolleta picada y un par de ajos también muy bien picados, una cucharada de ras el hanout, un poquito de sal, el zumo de un limón y un buen chorro de aceite de oliva virgen extra

Dejamos macerar el pollo en este bol al menos durante una hora

En una sartén a fuego fuerte doramos el pollo que no necesitará grasa porque ya lleva aceite

Cuando esté dorado, añadimos caldo de pollo y dejamos cocer tapado a fuego lento durante unos 40 o 45 minutos

Destapamos y añadimos las pasas y los piñones para volver a tapar y cocer otros 10 minutos

Ya está listo para servir. Pon unos trozos de pollo sobre una "cama" de cous-cous, salsea y a disfrutar