

## TAJINE DE POLLO



### *Ingredientes: (4 personas)*

- 1 pollo
- 1 cebolla, 1 diente de ajo,
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ramillete de perejil, 1 ramillete de cilantro, una pizca de jengibre molido o fresco rallado, 2 ramas de canela
- 3 huevos
- hebras de azafrán, 1 limón, sal, pimienta negra recién molida.

### *Preparación:*

---

Para preparar el tajine, deshuesa y parte el pollo en trozos, límpialos, ponlos en un recipiente y riégalos con el zumo de medio limón.

Pica la cebolla, el ajo, el cilantro y el perejil, todo por separado.

Calienta el aceite en el tajine o una cazuela de fondo grueso, y saltea la cebolla picada hasta que quede tierna y transparente, sin que se dore.

Añade el pollo y cubre con el cilantro picado, la mitad del perejil, sal, pimienta y el ajo picado. Remueve un poco e incorpora el jengibre, el azafrán, el colorante, la canela y el zumo de la otra mitad del limón. Mezcla y deja cocer a fuego muy lento, tapado, unos 40 minutos.

Si el recipiente no es muy hermético, será necesario añadir una pizca de agua si vemos que se queda muy seco, pero lo ideal es no tener que añadir nada, para que se cueza en sus propios jugos.

Para degustar un auténtico Tajine te recomendamos: [Kshar-Restaurante el Khorbat](#)

Coordenadas GPS: N 31° 29,693 - W 5° 5,206