



## Una cena para el domingo

### Pollo con Cebolla, Limón y Azafrán

Comensales: 4

Se tarda una hora en preparar.

#### ingredientes

- Un pollo entero, cortado en 12 pedazos (que no se quite el pellejo)
- Sal, no granizada
- Pimienta fresca
- ½ taza de harina mezclada con una cuchara de sal y otra de pimienta
- ¼ taza de aceite de oliva
- 3 cebollas españolas, rebanadas en pedazos de ¼ pulgadas de grueso
- 2 limones, cortados muy finos
- Un bulbo de hinojo, cortado a ¼ pulgadas de grueso
- 12 dientes de ajo, pelados y enteros
- ½ taza de aceitunas verdes
- Una cucharita de azafrán
- Una cucharita de pimentón (se puede encontrar por [www.latienda.com](http://www.latienda.com))
- Una rama de canela
- Una taza de vino blanco seco (un Albariño, por ejemplo)
- Un ramo de cilantro
- Un limón preservado, sin la pulpa, cortar la cáscara en rebanadas finas (Se encuentra en [www.kalustyans.com](http://www.kalustyans.com))
- ¼ taza de pipas de granadas.

#### preparación

Precalentar el horno a 425°F.

Masajear los pedazos de pollo con la sal no granizada, lavar y secarlos muy bien con papel absorbente. Echar la sal y la pimienta fresca encima de los pedazos de pollo, cubriendo todo el pedazo, y luego hundirlos en la harina mezclada con la sal y pimienta. Calentar el aceite de oliva en una olla grande y ancha a fuego medio-alto hasta que esté casi fumando. Poner la mitad de los pedazos de pollo, pellejo abajo, en el aceite—calentar y continuar durante 8-10 minutos o hasta que esté crujiente y dorado, revolviendo el aceite y la grasa de vez en cuando. Dar la vuelta al pollo y cocinar durante dos minutos más. Una vez que se haya cocido el pollo, ponerlo en un plato calentito.

Añadir las cebollas, las rebanadas frescas de limón, el hinojo, el ajo, las aceitunas, el azafrán y la canela a la olla, y cocinar hasta que esté suave y dorado, durante aproximadamente 8-10 minutos. Añadir el vino y dejar que se hierva. Repetir con los demás pedazos de pollo, con sus propios jugos, en la cebolla, hundiendo los pedazos en la mezcla para que estén húmedos, pero con el pellejo arriba de la superficie de la mezcla. Poner la olla, no cubierta, en el horno para cocinar durante 30 minutos.

Mientras, cortar el cilantro en pedazos de una pulgada, echar rebanadas de limón y granadas, y poner todo en un bol de presentación. Quitar el pollo y servirlo desde la olla, echando un poquito de ensalada de cilantro sobre cada ración.