



POLLO AL CHOCOLATE CON CIGALAS Y BOLETUS



INGREDIENTES:

PICADA: 6 almendras

6 avellanas

1-2 ñoras sin pedúnculo ni semillas

40gr de chocolate fondant

1 cucharadita de sal

POLLO Y CIGALAS

30 gr de boletus deshidratados

500gr de cebolla en cuartos

6 dientes de ajo pelados y enteros

100gr de aceite de oliva virgen extra

6 contramuslos de pollo con piel salpimentados

150 gr de tomate maduro cortado en cuartos

150 gr de coñac

12 cigalas

PREPARACIÓN:

- **PICADA**
Ponga en el vaso las almendras, las avellanas, las ñoras, el chocolate y la sal y programe 15seg/vel 7. Retire del vaso y reserve.
- **POLLO Y CIGALAS**
Ponga los boletus a remojar en un bol con agua caliente y reserve.
Sin lavar el vaso, ponga la cebolla y trocee 4seg/vel4. Retire del vaso y

reserve.

Sin lavar el vaso, ponga los dientes de ajo y el aceite y sofría 5min/120°/vel 1.

Incorpore los contramuslos de pollo y programe 5 min/120°/giro inverso/vel cuchara.

Añada la cebolla y el tomate y programe 20 min/120°/giro inverso/vel cuchara

Agregue el coñac y la picada reservada y programa 20 min/120°/ giro inverso /vel cuchara.

Añada los boletus bien escurridos, sitúe el varoma en su posición con las cigalas y programe 10 min/Varoma/giro inverso/vel cuchara.

Vierta el pollo con la salsa en una fuente y coloque encima las cigalas.

Sirva inmediatamente.

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Receta facilitada por una compañera Toni Cayuela que la podemos encontrar en el libro de **COCINA CON CHOCOLATE II**.
Los clientes de tm31 poner temp. Varoma cuando la receta pone sofreir a 120°