

Pollo a la catalana con vasitos de arroz

INGREDIENTES para 4 Personas:

- 90 g de aceite de oliva virgen y 40 g de manteca de cerdo (o solo aceite)
- 6 dientes de ajo pelados
- 1 tomate maduro de unos 80 g en trozos
- 130 g de cebolla cortada en trozos
- 8 contramuslos de pollo con hueso y sin piel (aprox 1 kilo)
- Sal y pimienta al gusto
- 1 hoja de laurel
- 230 g de coñac
- 50 g de piñones
- ½ palo de canela
- 8 ciruelas sin hueso
- 180 g de arroz normal
- 300 de caldo de pollo



PREPARACIÓN:

1. Poner el aceite y la manteca en el vaso y añadir los ajo enteros y **programar 4 minutos, Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**
2. Añadir el tomate entero, la cebolla y el pollo salpimentado y **programar 8 minutos Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**
3. Incorporar los piñones, la hoja de laurel, las ciruelas, la canela y el coñac.
4. Poner el varoma en su posición y ponemos 6 flaneras dentro. Pesar en cada una de ellas 50g de caldo y 30 g de arroz y **programar 35 minutos Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.** Quitar el varoma y ponerlo cuando falten 15 min para acabar el tiempo. Para los despistados mejor programar los 35min en 20+15 y así nos acordamos de poner el varoma.
5. Servir caliente, acompañado de las flaneras de arroz.

VORWERK

thermomix