

# ¿A qué saben las nubes?

## POLLO CON MIEL Y CIRUELAS

Ingredientes:

1 kg. de pollo cortado en trozos no muy grandes  
250 gr de ciruelas secas sin hueso  
1 cucharada sopera de sésamo tostado  
100 gr de almendras marcona  
1/2 cucharadita de pimienta  
1/2 palo de canela  
1 cebolla picada muy fina  
25 gr de mantequilla  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cucharada de raz el hanout  
1/2 cucharadita de canela  
2 cucharadas de miel  
sal

1.- En una sartén ponemos la mantequilla y el aceite de oliva. Cuando esté lo suficientemente caliente doramos la cebolla junto con el palo de canela hasta que quede tierna. Añadimos el pollo en trozos y las almendras. Doramos.

2.- A continuación sazonamos con sal y pimienta, y añadimos las especias. Las proporciones de canela y raz el hanout son orientativas, dependen del gusto de cada uno. Particularmente, prefiero que sobre y no que falte.

3.- Rociamos con un vasito de agua, o caldo de pollo, y bajamos la temperatura para que se cocine lentamente.

4.- A mitad de cocción del pollo añadimos las ciruelas y la miel. Dejamos que termine de cocinarse lentamente para que quede una salsa melosa y las ciruelas se deshagan un poquito. Rectificamos el punto de sal, añadimos sésamo por encima y servimos bien caliente y acompañado de sémola de trigo.