

CUSCÚS

Ingredientes:

- 1 kg. de cuscús
- 150 gr. de mantequilla
- 1 pollo
- 2 kg. de cebollas blancas
- 250 gr. de almendras crudas
- 250 gr. de pasas
- 500 gr. de ciruelas
- Aceite
- Pimienta, azafrán y canela
- Laurel y pastilla de caldo

Preparación:

Manera de cocer el cuscús: Se remoja con agua y sal y se deja esponjar. Luego se coloca agua en el Thermomix con unas hojas de laurel y se programan 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Cuando empiece a salir vapor colocamos el accesorio varoma con el cuscús dentro de él y programamos 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Comprobamos si está cocido ya que dependerá un poco de la clase de cuscús utilizada.

Una vez cocido se añade un poco de mantequilla que iremos mezclando con las manos hasta que esté suelto y se reserva.

Preparación del pollo:

Las alas, el cuello y el caparazón se ponen a hervir junto con el agua, un avecrem, pimienta molida y canela y se reserva este caldo. El resto de pollo se trocea, se incorpora al vaso con la mariposa.

Se le añade una cebolla a casco, 70 gr. de aceite y se programa 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Cuando está dorado se añade pimienta, azafrán, canela, avecrem y 125 gr. del caldo anterior, y se programa de 10 a 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1, hasta que todo este tierno y quede en su jugo. Se aparta y se reserva. Volvemos a poner en el vaso de la Thermomix la mariposa, la cebolla a tiritas, 30 gr. de aceite, 70 gr. de mantequilla programando 5 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añadir 125 gr. del primer caldo, canela, pimienta, azafrán y las pasas que habrán estado un par de horas en remojo así como el almíbar de las ciruelas que previamente has sido hervidas con dos cucharadas de azúcar y 50 gr. de agua.

Varios

Programar 25 minutos, temperatura 100, velocidad 1, o hasta que la cebolla esté tierna. Se junta el primer caldo con el jugo del pollo y el caldo de la cebolla.

Se remoja el cuscús con la mezcla de estos tres caldo al gusto, se coloca por encima la cebolla, pasas y ciruelas, junto con el pollo y las almendras ya peladas y fritas. En una salsera se pone el resto del caldo para servir al gusto.