

SALSA PARA ACOMPAÑAR EL POLLO

INGREDIENTES:

600 g de vino "Pedro Ximénez",

200 g de zumo de naranja,

70 g de orejones,

70 g de ciruelas pasas sin hueso.

360 g de nata para cocinar o 2 latitas de nata La Lechera para cocinar de Nestlé, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes del apartado A en el vaso y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (Se pondrá el recipiente con el pollo sobre la tapadera para que se haga al mismo tiempo).
2. Cuando termine, añada la nata, sal y pimienta, y triture durante 20 segundos en velocidad máxima. A continuación programe 7 minutos, 100°, velocidad 2.
3. Rectifique de sal y sírvala caliente.