

Muslos de pollo con salsa de naranja

Ingredientes para 4 personas:

- 4 muslos de pollo
- 6 naranjas de tamaño medio
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 4 dientes de ajo
- 1 escarola
- 1/2 vaso de caldo de ave
- vinagre
- aceite de oliva
- sal
- pimienta negra
- perejil (para decorar)

Elaboración:

Precalentar el horno. Salpimienta los muslos de pollo y colócalos en una fuente para horno, con un chorrito de aceite por encima y déjalo hornear durante 10-15 minutos a 200° C.

Ahora vamos a pochar las verduras. Pela y lamina los dientes de ajo y ponlos a dorar en una sartén con un chorrito de aceite. Pela y pica la cebolla y la añádelo a la sartén. Pica también el pimiento verde y la zanahoria y agrégalos. Sazona. Quita la parte verde del puerro, límpialo, trocéalo y lo añades. Déjalas pochar.

Reserva una naranja, exprime el zumo de las naranjas restantes y agrégalo a las verduras. Vierte también el caldo de ave. Deja que hierva y vuelca todo sobre los muslos de pollo. Hornea otros 15 minutos a 200°C.

Retira la fuente del horno y aparta los muslos a un plato. Resérvalos dentro del horno para que se mantengan calientes con el calor residual. Vuelca las verduras a una cazuela y tritura con una batidora eléctrica.

Limpia la escarola, hoja por hoja. Ponlas en una ensaladera, aliña con aceite, sal y vinagre. Pela una naranja, separa los gajos y añádelos.

Sirve un muslo de pollo por ración. Salsea y acompaña con un poco de ensalada de escarola y naranja. Añade tu toque final con una hojita de perejil.

Gelatina de naranja

Ingredientes:

- 1,5 sobres de gelatina en polvo
- 1 yema de huevo
- 100 gramos de azúcar
- 1/4 de litro de leche
- 2 palos de canela
- 4 naranjas
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Gajos de naranja

Elaboración:

Hidratamos la gelatina en polvo en media taza de agua fría y lo calentamos al baño María. Por otra parte, mezclamos la yema, el azúcar, la leche, la canela y la cáscara de las naranjas y lo ponemos al fuego. Cuando hierva, retiramos la canela y la piel de naranja.

A continuación, batimos y mezclamos la gelatina con la esencia de vainilla y lo vertemos en un molde engrasado. Dejamos en el refrigerador hasta que se cuaje.

Para servirlo, desmoldamos, adornamos con gajos de naranja y lo servimos.

Mermelada de mandarina

Ingredientes:

- Para un kilo de fruta de mandarinas:
- Un kilo mandarinas
- 600 g. de azúcar
- El zumo de un limón
- 50 ó 60 gramos de pipas de mandarina, o de naranjas amargas (contienen la pectina necesaria)
- Opcional, una ramita de canela

Elaboración:

Preparamos para hervir en un cazo las pipas de las mandarinas con medio vaso de agua y medio de zumo de mandarina. Se reduce un poco y se reserva.

Trituramos la mitad de la fruta pelada, con la otra mitad sin pelar, dejando la consistencia al gusto personal. Después añadimos el azúcar, el zumo de limón, el caldo de haber hervido las pipas, previamente colado, y la canela. Se deja hervir hasta que coja punto.

Cuando el espesor sea el deseado, colocamos en tarros y lo hervimos a la manera tradicional (el perfume durara en la cocina varios días).

Cintas de lomo a la naranja

Ingredientes

- 5 ó 6 naranjas
- 1 Kg lomo (cinta de cerdo)

Elaboración

Salpimentamos el lomo con la sal y la pimienta blanca y lo colocamos en una fuente para el horno. Se exprimen las naranjas y se rocía la carne.

Añadimos un par de hojas de laurel y unos cuantos granos de pimienta negra. Con el horno precalentado a 250°C, lo dejamos a unos 180°C-200°C. Se deja hacer la carne alrededor de 45 minutos. Cuando esté dorada se añade una copita de vino o de coñac. Si el zumo de naranja ha mermado mucho, añadimos el zumo de 1 ó 2 naranjas más y dejamos 5-10 minutos más.

Mientras se termina de hacer la carne, limpiamos y quitamos las pepitas de los pimientos verdes y los cortamos en trozos. Los freímos y cuando la carne ya está hecha, la sacamos del la cortamos en filetes finitos, que se irán colocando en la misma fuente dónde se hizo el asado.

Por último, distribuimos por encima los pimientos fritos y añadimos un poco del aceite dónde se hicieron sobre la carne.