

ALBÓNDIGAS DE POLLO A LA BATURRA

INGREDIENTES

600 g de picada de pollo
1 rebanada de pan sin corteza
1 vasito de leche
1 diente de ajo
2 huevos
Pan rallado

• PARA LA SALSA •
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 moneda de jengibre
16 aceitunas verdes sin hueso
Vino blanco
400 g de caldo de ave
10 almendras tostadas

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Harina
Perejil fresco
Comino molido
Nuez moscada
1 granada
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Remoja el pan en la leche y escurre ligeramente. Mezcla con el pollo, el ajo y el perejil picados, los huevos, sal, pimienta, comino y nuez moscada. Añade el pan rallado poco a poco, hasta obtener una masa moldeable, y deja reposar 30 minutos en el frigorífico.

Forma albóndigas de tamaño similar con las manos aceitadas, enharina ligeramente y pulveriza con aceite de oliva virgen extra. Hornea a 225 °C durante 7 minutos, sin terminar de cocinar el interior.

Pocha la cebolla y los ajos picados en una cazuela con aceite limpio durante 12-15 minutos. Añade el jengibre, rehoga e incorpora una cucharada rasa de harina. Cocina 2 minutos, vierte un chorrito de vino blanco y deja reducir.

Agrega el caldo caliente poco a poco, removiendo para evitar grumos. Incorpora las albóndigas y las aceitunas y cocina a fuego suave durante 15-20 minutos, hasta que el pollo alcance 74 °C en el centro. Añade las almendras majadas y mezcla.

Rectifica de sal y pimienta, deja reposar 5 minutos y sirve las albóndigas con su salsa, perejil fresco picado y unos granos de granada.



PASTEL DE CANELA EXPRÉS

INGREDIENTES

2 huevos
80 g de azúcar
80 g de leche
80 g de harina
80 g de mantequilla pomada
10 g de levadura química
1 cucharada de canela en polvo

• ADEMÁS •
150 g de nata
25 g de azúcar
Ralladura de naranja

ELABORACIÓN

Bate la mantequilla en pomada con el azúcar hasta obtener una crema. Incorpora los huevos de uno en uno y añade la leche. Agrega la harina, la levadura y la canela tamizadas y mezcla suavemente hasta integrar.

Vierte la masa en un molde apto para microondas, sin llenarlo más de la mitad. Cocina a 800 W durante 3 minutos y comprueba la cocción con un palillo. Si fuera necesario, prolonga en intervalos de 30 segundos hasta que salga limpio.

Deja reposar 5 minutos, desmolda y enfría sobre una rejilla. Mientras tanto, monta la nata bien fría con los 25 g de azúcar y la ralladura de naranja.

Corta el pastel en porciones y sirve acompañado de una buena cucharada de nata montada aromatizada con naranja.