

Tajine con Pollo y Bulgur



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

1,5kg Ardo Verduras para Couscous

1,2 kg de Ardo Bulgur

10 muslos de pollo

200 g de aceitunas verdes

0,5 l de caldo de pollo

Ras el Hanout

Chermoula

Pimienta de limón

Pimentón ahumado

Yedi Baharat

Cúrcuma

100 g de limón encurtido

Zumo de limón y ralladura de un limón

200 g de albaricoques secos

Menta como toque final

Modo de preparación

El tajine, un plato clásico marroquí, es un alimento básico en el sector de la restauración. Esta receta de tajine con pollo y bulgur será sin duda un éxito entre tus clientes. La combinación de pollo tierno y bulgur apetitoso, junto con una variedad de hierbas y verduras, hace que este plato sea sabroso y placentero.

1. Sazona los muslos de pollo con la chermoula, el ras el hanout y el pimentón ahumado. Dóralos en el tajine o en la sartén.
2. Añade las Verduras para Couscous junto con las aceitunas, el albaricoque seco y el limón encurtido.
3. Vierte por encima con el caldo y sigue cocinando.
4. Calienta el bulgur en un chorrito de aceite de oliva, sazónalo con yedi baharat, cúrcuma, zumo y ralladura de limón.
5. Sirve el bulgur caliente con el tagine, sazónalo con un poco de menta y el limón a la pimienta.

Las especias utilizadas en esta receta, como Ras el Hanout, Chermoula y Yedi Baharat, dan a este tajine un sabor único y auténticamente marroquí. El bulgur añade una textura agradable y aporta más nutrientes al plato. Las aceitunas verdes y los albaricoques añaden un agradable toque dulce para equilibrar los sabores salados. El limón encurtido añade un agradable toque ácido que hace que este plato sea aún más delicioso. Y la Menta le da un toque fresco y herbal que complementa todos los sabores juntos.

Esta receta sirve para 10 personas y es perfecta para un bufé en caterings y fiestas, así como para menús de restaurante. El plato puede hacerse con antelación y recalentarse justo antes de servir. El tajine puede servirse con unos gajos de limón adicionales, si se desea.

En conclusión, esta receta de tajine con pollo y bulgur es un plato delicioso y sabroso que seguro gustará a tus clientes. La combinación de especias, verduras y carnes hacen de este plato una comida clásica y apetitosa, perfecta para el sector de la restauración.

Alérgenos

Gluten

