



Kanaa ja appelsiinia - Pollo con Naranjas

- Aineet:**
- 1 broilerin rintaleike/ruokailija (tai tarpeen mukaan, tietenkin)
 - suolaa
 - pippuria
 - 1/2 tl kanelia
 - 1/2 tl neilikkaa
 - 4 murskattua valkosipulinkynttä
 - öljyä
 - silputtu sipuli
 - 2 rkl mantelisuikaleita
 - 1 dl rusinoita
 - 1 rkl kapriksia
 - hiukan saframia (tai kurkumaa)
 - 4-6 appelsiinin mehu
 - kanalientä (mieluiten itse keitettyä, mutta kuutiosta tehtykin käy)
- Valmistus:** Poista rintaleikkeistä luut ja leikkele liha annospaloiksi. Sekoita suola, pippuri, kaneli, neilikka ja valkosipuli, ja hiero seos broilerpaloihin. Paista lihapalat pannulla kullanuskeiksi ja nosta sivuun. Hauduta samassa öljyssä sipuli ja mantelinviiipaleet.
- Pane broilerpalat kannelliseen kattilaan tai pataan ja lisää sipuli, mantelit, rusinat, kaprikset, mahd. saframi, appelsiinien mehu ja sen verran kanalientä, että liha peittyy. Anna kiehahtaa ja laske sitten lämpöä. Keittele miedolla tulella tunnin verran, kunnes broileri on mureaa. Jos sinulla on taloussherryä, voit lurauttaa sekaan tilkan, ennen kuin tarjoilet riisin kera.