



Pollo thai con leche de coco



INGREDIENTES



POLLO

- 1 pollo grande eviscerado
- 300 cc de leche
- 50 g de **coco rallado Chango**
- 100 g de crema de leche
- 1 ramito de hojas de salvia
- 1 cuchara (de té) de **canela en polvo Chango**
- 3 ramas de lemon grass
- Ralladura de 1 limón
- 10 dientes de ajo
- Sal y pimienta negra
- Aceite de oliva c/n
- Hojas de apio o cebollas de verdeo

GLASEADO DE VERDURAS

- 1 planta de apio
- 200 g de champiñones
- 500 g de zanahorias
- 50 cc de aceite de oliva
- 100 g de manteca
- 100 g de **azúcar fantasía Chango**
- Ralladura y jugo de 1 limón
- 300 cc de caldo de ave

PREPARACIÓN



POLLO

Secar muy bien el pollo con papel absorbente • Colocarlo en una fuente para horno con las hojas de apio en la base y un poco de aceite de oliva • Calentar la leche con el **coco rallado Chango** y hervir durante 1 minuto • Dejar en infusión algunos minutos • Poner las hojas de salvia y la ralladura de limón entre la piel de la pechuga y la carne • Aceitar bien la piel de la pechuga con aceite de oliva • En la fuente poner los dientes de ajo, el lemon grass y la **canela en polvo Chango** • Bañar todo con la leche de coco, tamizada o no, a criterio, y la crema • Poner en horno a 180°C y cocinar por una hora, bañar periódicamente con el jugo de cocción • Servir con las verduras.

GLASEADO DE VERDURAS

Lavar el apio y cortar trozos de 3 cm • Limpiar los champiñones y cortar al medio • Pelar y tallar o cortar en rodajas las zanahorias • Fundir la mitad de la manteca con el aceite de oliva en una sartén amplia • Colocar los champiñones (no salarlos) • Hacer que tomen brillo y color con la manteca pero sin quemarse • Una vez dorados, retirar de la sartén • Colocar las zanahorias, el apio y el resto de la manteca • Luego unir el **azúcar Chango** y el caldo, hasta apenas cubrir las • Tapar y dejar que se pongan tiernas • Al final, agregar la ralladura y el jugo de limón • Como último paso, añadir los champiñones.