

SUPREMAS DE AVE AL PIRI PIRI CON BATATA



INGREDIENTES

POLLO AL PIRI PIRI:

6 supremas de pollo de corral

SALSA PIRI PIRI:

1 cabeza de ajo

2 cucharadas vinagre de vino blanco

2 cucharaditas pimentón dulce

1 cucharadita orégano seco

2 chiles piri piri o guindilla fresca

1 pimiento italiano muy rojo

6-8 cucharadas aceite de oliva

½ cucharadita sal

El zumo de ½ limón y parte
de la ralladura

2 cucharadas de whisky

BATATAS ASADAS:

3 batatas de pulpa anaranjada
medianas

6 cebollitas pequeñas

Canela en polvo

Pimienta de Jamaica

El zumo y la ralladura de una naranja

Aceite de oliva

Semolina

Sal

MODO DE HACERLO

SALSA PIRI PIRI:

Pelar los ajos y retirar el germen. Lavar y retirar las semillas de la guindilla y del pimiento rojo.

Juntar todos los ingredientes de la salsa y triturar hasta que se mezclen bien.

Agregar más aceite de oliva si está muy espeso.

Rectificar de picor y de sal. Reservar.

POLLO AL PIRI PIRI:

Limpiar las piezas de pollo de plumas y exceso de grasa y de piel. Adobar generosamente con la salsa, reservar en la nevera dos horas o mejor aún a la víspera.

Hornear a 200°, colocando las piezas de pollo en la parte superior del horno hasta que estén dorados. Cambiar de posición y pintar con más salsa. Bajar la temperatura a 180° y terminar de hacer hasta que la piel esté crujiente. La carne estará cocida cuando se separa fácilmente del hueso, y los jugos salgan claros.

Retirar del horno, tapar con papel aluminio y dejar reposar.

BATATAS ASADAS:

Lavar y cepillar bien la piel de las batatas. Cortar en gajos regulares. Pelar las cebollitas y dejarlas enteras. Condimentar con canela, pimienta, sal, zumo y ralladura de naranja, aceite y un poco de semolina. Extender sobre una bandeja de horno. Asar a 180° de 35 a 40 minutos. Moverlas de vez en cuando para que se hagan de manera uniforme.

Servir las supremas acompañado de los gajos de batatas asadas las cebollitas y la salsa.

VARIANTES:

Preparar con pollo picantones, otras partes del pollo, inclusive un pollo entero deshuesado en mariposa. Utilizar otras variedades de guindilla picante como el rocoto, chile habanero. Preparar a la parrilla. Acompañar con patatas asadas u otros tubérculos, de arroz o con ensalada mixta. La salsa acompaña muy bien carnes, pescados como mariscos hechos a la barbacoa o a la plancha. Sustituir el whisky por oporto, brandy..

CONSERVACION:

Las supremas de pollo se mantienen perfectamente en la nevera tres días. Las batatas es mejor prepararlas el mismo día.

La salsa piri piri se conserva en la nevera hasta un mes....