



INGREDIENTES:

- 1 kilo de jamoncitos (muslitos) de pollo (unos 8 muslitos si son pequeños caben bien)
- 2 dientes de ajo
- 200 gramos de cebolla
- 20 gramos de aceite de oliva
- 20 gramos de zumo de limón
- 1 cucharadita de perejil picado
- 1 cucharadita de comino
- 4 hebras de azafrán
- ½ cucharadita de pimentón dulce
- ½ cucharadita de cúrcuma
- ¼ de cucharadita de canela
- 150 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal
- 2 pellizcos de pimienta negra en polvo



ELABORACIÓN: Este plato se prepara cocinando los cuartos de pollo en un paladar con aceite de oliva y especias como el comino, el jengibre, el ajo, el perejil y el cilantro. Se sirve con arroz y una ensalada fresca.