

# Cuscús de pollo con melocotón, dátiles y almendras.

## Ingredientes para 4 personas

300 gramos de pechuga de pollo (o muslo)  
1 cebolla grande  
8/10 dátiles sin hueso  
30 gramos de almendras crudas  
1 lata de melocotón en almíbar  
50 ml de vino dulce  
Una cucharadita de café de sal  
200 gramos de cuscús  
Aceite de oliva

## Utensilios necesarios

1 sartén mediana  
1 tapadera para la sartén  
1 cazo pequeño  
1 vaso  
1 tenedor

## Preparación

Cubrimos la base de la sartén con aceite de oliva e incorporamos la cebolla troceada. Dejamos que se rehogue unos 10 minutos a fuego suave. Cuando la cebolla esté tierna incorporamos el pollo que previamente



habremos cortado en trozos pequeños. Dejamos que se dore durante un par de minutos y a continuación añadimos el resto de ingredientes cortados también en trocitos. Mezclamos todo bien y echamos la sal, el jugo del melocotón y el vino dulce y dejamos durante unos 10 minutos reducir con la sartén tapada, así no quedará seca la mezcla. Probamos el punto de sal y rectificamos si hace falta.

Mientras nuestro pollo se está cocinando preparamos el cuscús. Ponemos 200 ml a hervir con sal y cuando esté hirviendo se quita el cazo del fuego y se añade los 200 gramos de cuscús (o bien tomamos la medida de un vaso de agua y la misma cantidad de cuscús). Mezclamos rápidamente, rociamos con aceite de oliva y dejamos reposar 5 minutos para que el cuscús se hinche y se haga. Una vez ha pasado este tiempo sólo queda separar con un tenedor los granos para que no quede pegada la sémola.

Ya solo queda incorporar la mezcla de pollo junto con el cuscús y servir.

[www.cocinadecine.com](http://www.cocinadecine.com)

