

# Guiso de pollo estilo “escaldums” mallorquines con patatas asadas

Familia • Cocíname primero

3



Almendras laminadas



Muslos de pollo  
troceados



Tomate triturado



Patata



Cebolla



Caldo de pollo

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua, azúcar, orégano.

Cocinando: 30 mins  
Listo en: 35 mins



Con esta sabrosa receta, queremos proponerte nuestra versión de los “escaldums de pollo”, típicos de gastronomía de la isla de Mallorca. La palabra “escaldums” proviene de “escaldar”, que es introducir algo en agua hirviendo. Acompáñalo con patatas asadas y disfrútalo como si estuvieras en Cala Formentor.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, cucharón, olla grande, tapa, jarra medidora, plato.

## Ingredientes

	2P	4P
Almendras laminadas <b>2)</b>	15 gramos	30 gramos
Muslos de pollo troceados*	250 gramos	500 gramos
Tomate triturado	200 gramos	400 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Caldo de pollo	2 sobres	4 sobres
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	250 ml	500 ml
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	537 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2231/ 533	416/ 99
Grasas (g)	30,1	5,6
de las cuales saturadas (g)	4,9	0,9
Carbohidratos (g)	52,9	9,9
de los cuales azúcares (g)	11,5	2,1
Proteínas (g)	29,7	5,5
Sal (g)	3,1	0,6

## Alérgenos

2) Frutos secos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



## Hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** en dados de 3 cm y colócalas en una bandeja de horno con papel de horno. Agrega un chorrito de **aceite, salpimienta** y mezcla. Hornea a media altura 20-25 min, removiendo a mitad de cocción.



## Prepara el guiso

Cuando la **cebolla** esté lista, añade en la olla la mitad del **tomate triturado** (doble para 4p) y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y sofríe con la olla tapada 4-5 min más, removiendo. **Salpimienta** al gusto. Agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo de pollo** en polvo y cocina a fuego medio-bajo 6-7 min más. Remueve regularmente.



## Cocina el pollo

Calienta una olla a fuego medio sin aceite. Tuesta las **almendras** 1-2 min, mientras remueves, hasta que se doren. Retira y reserva. En la olla, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega el **pollo, salpimienta** y cocina 5-7 min, hasta que esté dorado y bien cocinado en el interior. Retira y reserva en un plato. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

**CONSEJO:** Si tu pollo tiene un olor intenso, no te alarmes, es por el envasado que mantiene su calidad. ¡Estará delicioso al cocinarlo!



## Combina y tritura

En la jarra medidora, agrega casi todas las **almendras** tostadas, el **orégano** (ver cantidad en ingredientes) y un cucharón del **guiso de tomate. Salpimienta** y tritura con un túrmix, hasta que quede homogéneo y espeso. Agrega la mezcla de **salsa y almendras** y el **pollo** cocinado a la olla con el **guiso** y cocina 3-4 min más, hasta que la **salsa** espese.



## Saltea la cebolla

Mientras se cocina el **pollo**, pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en daditos pequeños. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En la olla, agrega un chorrito de **aceite** y el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min. Luego, agrega la **cebolla** y **sal** y cocina 4-5 min, removiendo frecuentemente, hasta que quede transparente.



## Emplata y disfruta

Prueba el **guiso** y rectifica de **sal** y **pimienta**. Sirve el **guiso de pollo** en platos hondos y cubre con las **patatas** al horno. Agrega las **almendras** tostadas reservadas.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!  
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

