

**POLLO A LA CUBANA.**

**Ingredientes:**

1 pollo grande en pzas, sin piel.  
3 cdas. De aceite.  
1 naranja agria.  
100 gr. jamón.  
3 cdas. Cebolla.  
1 d. ajo picado.  
3 tomates.  
1 pimiento verde o rojo.  
2 cdas. De perejil picado.  
1 cda. De alcaparras.  
25 gr. almendras peladas y tostadas.  
2 plátanos y maduros.  
Sal y pimienta al gusto.  
Caldo o agua el necesario.

-cada pieza de pollo se unta de naranja agria y se salpimenta. Marinar 20 minutos en el refrigerador.

-se fríen las piezas de pollo con aceite y cuando esté dorado se añade el pimiento picado, cebolla, ajo, después de unos minutos, se añade el jitomate picado y el perejil, se añade sal para que suden los vegetales y suelten su jugo.

-después de unos minutos añadir caldo o agua y mientras tanto, molemos alcaparras, almendras tostadas y se añaden al guiso junto con sal y pimienta.

-cuando el pollo esta cocido se agregan rebanadas de plátano frito y aceitunas al gusto.