

## CHICKEN HAWIAN

### Ingredientes

1 pollo de 1 1/2 kls <sup>o 5 pechugas o piezas</sup>  
1 cebolla mediana <sup>o 5 cebollitas chinas</sup>  
harina para envolver  
mantequilla  
4 cucharadas de aceite o manteca  
1 lata de piña en conserva  
sal, pimienta  
4 rajas de jamón inglés  
2 1/2 tazas de arroz  
3 cucharadas de aceite  
1 palta para la decoración  
verduras para el caldo  
3 clavos de olor  
3 pimientos de chapa - 1/2 TAZA <sup>vino blanco seco</sup>

### Preparación

Se corta en presas el pollo y se envuelven en harina mezclada con sal y pimienta. La cebolla se pica bien fino, se dora y se aparta. En la misma grasa se dorarán las presas de pollo. Se saca el jugo de la lata de piña y se aumentará hasta hacer dos tazas. Se echa en la olla junto con las presas y la cebolla dorada y se cuece durante ~~1~~ 1/2 horas a fuego lento, hasta que el ave quede bien tierna. Mientras tanto se habrá hecho un caldo con los despojos del pollo, poniendo una rama de apio, zanahoria, poro, laurel, y sal. Se dora el arroz <sup>en 1/2 taza de aceite</sup>, escurriendo el sobrante. Se vierte el caldo necesario y se cuece hasta que resulte bien graneado. Las rebanadas de piña se doran en mantequilla; el jamón se pica y se dora en la misma mantequilla. La palta se corta en rajitas semicirculares. En el centro de una fuente redonda se pone el arroz en forma de pirámide y se cubre con el jamón ya dorado. Alrededor se colocan las piñas y encima de cada una se pone una presa de pollo. Al contorno de las piñas se arreglan las rajitas de palta. La salsa se

Se añaden }  
coco rallado  
pasas.

alarga con un poco de caldo de pollo, se echa un poco sobre las presas y el resto se sirve en salsera, si fuera necesario se espesa con un poco de harinas y 1 cucharada de mantequilla.