Kännikana - Pollo Borracho

Aineet:
roilerin rintaleikkeitä, ainakin yksi per ruokailija
2 rkl öljyä
2 rkl voita
150 g keittokinkkua
2 dl rusinoita
1/4 tl jauhettua neilikkaa
1/4 tl kanelia
1/4 tl kuminaa
1/4 tl jauhettua korianteria
2 valkosipulin kynttä
5 dl kuivaa valkoviiniä
suolaa, pippuria
1 dl paahdettuja mantelilastuja
1 dl paprikatäytetteisiä oliiveja
1 rkl kapriksia

Valmistus:
Kuumenna paksupohjaisessa, kannellisessa kattilassa öljy ja voi ja paista broilerin palasia hiljalleen, kunnes ne ovat kullankeltaisia. Lisää silputtu kinkku, rusinat, kaikki mausteet, valkosipuli, valkoviini sekä suola ja pippuri. Peitä kannella ja anna hautua hiljaisella tulella tunnin verran, kunnes broileri on mureaa. Lisää mantelit, oliivit ja kaprikset ja anna kaiken muhia yhdessä vielä muutama minuutti.