

Pollo con almendras

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

4 cucharada/s	Aceite oliva
15	Almendras — crudas y peladas
0,50	Cebollas
3	Pollo — muslos deshuesados y sin piel
1	Pimiento — verde
1	Puerros
2 cucharada/s	Salsa soja
1	Zanahorias

ELABORACIÓN

Cortar el pollo a trocitos y dejar macerar una hora con la salsa de soja.

Ponerlo en una cazuela con el aceite, revolver y agregar las almendras, luego a continuación las verduras cortadas a trozos. Agregar el líquido macerado, y cocinar 12 minutos más a fuego medio, removiendo continuamente.

Servir acompañado de arroz blanco.