

# Pollo con almendras

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

## 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.