

Será por recetas



Pollo con almendras

Recetas de pollo, Recetas fáciles

 4 Personas

 55 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/06/2012

Ingredientes

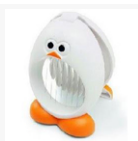
- 1 pollo limpio
- 2 cebollas
- 70 g de mantequilla
- ½ cucharada de jengibre molido
- ½ cucharada de azafrán molido
- 1 cucharada sopera de cilantro picado
- Sal
- Pimienta
- 300 ml de agua
- 20 g de perejil liso picado
- 125 g de almendras peladas

Elaboración

Primero lavar el pollo, secar, cortar en 4 trozos y colocar en una olla. Pelar las cebollas, cortar en trocitos y agregar el pollo. Incorporar a la olla la mantequilla, los condimentos, el cilantro fresco y una cucharada de sal y otra de pimienta.

A continuación recubrir todo con 200 ml de agua y cocer a fuego lento 1 hora, dándole varias veces vueltas al pollo. En caso necesario verter un poco más de agua. Agregar el perejil y cocer todo durante 3 o 4 minutos más.

En una sartén sin grasa tostar las almendras hasta que estén doradas. Colocar el pollo en una fuente y servir espolvoreado con las almendras tostadas.



Autor receta de Pollo con almendras

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012