

Receta de Pollo con Almendras y Champiñón

23 Sep 2014



Buenos días a tod@s, para hoy martes os dejo una riquísima receta de pollo que seguro os va a gustar, es uno de mis platos favoritos y siempre que puedo lo preparo en casa porque nos gusta mucho a toda la familia.

Ingredientes

- Pechuga de pollo troceada (medio o un kg)
- Aceite de oliva
- Almendras peladas (unas 30)
- Salsa de soja (tres o cuatro cucharadas)
- Curry (media cucharada)
- Cebolla (una mediana)
- Champiñones (250grs.aproximadamente)
- Caldo de pollo (uno o dos vasos)
- Maizena (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Poner el pollo a macerar con la salsa de soja sobre una hora
2. Poner un poco de aceite en una cacerola y dorar el pollo escurrido, guardar la salsa
3. Una vez dorado, sacar y reservar y en el mismo aceite refreír la cebolla picadita en trozos no muy grandes
4. Añadir las almendras y los champiñones lavados y picados en láminas, dejar que se rehoguen un rato
5. Echar el pollo, el curry y la cucharada de maizena y remover, añadir caldo de pollo o agua con una pastilla de avecrem
6. Añadir la salsa de soja reservada y dejar cocer unos quince minutos a fuego medio, removiendo de vez en cuando
7. Ajustar la sal si fuera necesario y servir caliente y si queréis acompañado de arroz blanco y....buen provecho!!!