

Receta de Pollo con Anacardos

10 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy sencilla, sabrosa y fácil de preparar, es perfecta para acompañar por ejemplo con arroz blanco, también os servirá cuando tengáis ganas de comer un plato con sabor asiático, seguro que os gustará este **Pollo con Anacardos**.

Ingredientes

- Pechuga de pollo troceada (una o dos)
- Anacardos (unos 80grs)
- Cebolla (una mediana)
- Salsa de soja (cuatro o cinco cucharadas)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Maizena (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Sal
- Cilantro fresco (opcional)

Modo de Preparación

1. Tostar un poquito los anacardos en una sartén al fuego medio hasta que tomen un poco de color, reservarlos
2. En la misma sartén, poner un poquito de aceite y refreír los ajos picados y cuando estén un poco dorados, echar los trozos de pollo hasta que se doren un poco
3. Añadir la cebolla cortada en trocitos a vuestro gusto y dejar que se refría unos minutos, echar la salsa de soja y mezclar bien
4. Disolver la maizena en un poco de agua y echarla a la sartén, cuando rompa a hervir, bajar el fuego y dejar que reduzca la salsa
5. Por último echar los anacardos reservados y dejar cocer unos minutos más, ajustar la sal si fuera necesario
6. Servir caliente con un poco de cilantro fresco por encima y....buen provecho!!!