

## Receta de Muslos De Pollo Con Salsa De Almendras

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pollo que os gustará tanto como las demás, pues ya sabéis que el pollo está riquísimo en todas sus maneras de prepararlo.

### Ingredientes

- Muslos de pollo (según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Ñoras (dos)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Pan (dos rebanadas del día anterior)
- Almendras peladas y troceadas (sobre 100grs.)
- Hierbas provenzales (una cucharadita)
- Colorante amarillo (una cucharadita)
- Tomate frito (dos o tres cucharadas)
- Laurel (dos hojas)
- Coñac (un vasito)
- Sal y pimienta negra
- Pastilla de avecrem (una)
- Pastilla de verduras (una)
- Aceite de oliva

### Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una cacerola y freír las ñoras, la cebolla bien picadita, los ajos troceados, y las almendras troceadas
2. Freír aparte las rebanadas de pan y ponerlas en el mortero, machacarlas y echar el vasito de coñac, reservarlo
3. Salpimentar los muslos de pollo y freírlos bien por todos los lados, mejor en la freidora, ponerlos en la cacerola con el sofrito, echar el laurel, las hierbas provenzales, el condimento colorante y el tomate frito
4. Remover bien todo para que se mezclen los sabores y echar el majado del mortero, cuando evapore un poco el coñac, añadir agua hasta que los muslos queden casi cubiertos, la pastilla de avecrem y la de verduras
5. Dejar cocer hasta que el pollo esté tierno y la salsa espesita
6. Podéis acompañarlo con unas patatas fritas y ....a disfrutar!!!