

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 ya disfrutar!!!