

Receta de Pollo Con Ciruelas Y Piñones

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una nueva receta de pollo, esta es una de las más ricas. Se trata de Pollo con Ciruelas y Piñones, espero que os guste.

Ingredientes

- Pollo troceado (cantidad según comensales)
- Ciruelas pasas sin hueso (unos 200gr.)
- Piñones (unos 30gr.)
- Cebollas (una o dos, según cantidad de pollo)
- Almendras crudas fileteadas (unos 75gr.)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Tomate concentrado (una cucharada)
- Caldo de carne (una cucharada de Bovril y si no tenéis pues vale una pastilla de caldo disuelta en agua)

Modo de Preparación

1. Poner las ciruelas en un vaso con agua que las cubra
2. En una cacerola con aceite de oliva, freír el pollo con un poco de sal y pimienta
3. Picar la cebolla en trocitos y añadirla al pollo. Remover y dejar que se dore bien
4. Añadir el caldo de carne y la cucharada de tomate concentrado
5. Tapar y dejar cocer a fuego medio sobre 30 minutos
6. Pasado ese tiempo, echar las ciruelas con el agua de remojo, los piñones y las almendras
7. Tapar y dejar cocer otros quince o veinte minutos hasta que el pollo esté blandito