

Receta de Pollo Con Gambas Y Almendras

22 Abr 2014



Buenos días, hoy día 3 de Febrero os dejo esta receta que quiero dedicar a una persona que es muy querida para mí y que hoy cumple años y también felicitar a todos aquellos que se llamen Blas, Felicidades a todos y... buen provecho!!!

Ingredientes

- Pollo partido en trozos (o contramuslos si queréis)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pistachos pelados (una cucharada)
- Gambas (300gr.)
- Aceite de oliva
- Chocolate amargo (una onza)
- Almendras picadas (dos o tres cucharadas)
- Brandy (una copa)
- Jerez (una copa)
- Sal y pimienta
- Caldo de carne (un vaso o una pastilla de Maggi disuelta en agua caliente)

Modo de Preparación

1. Salpimentar los trozos de pollo y dorarlos en una sartén con aceite de oliva, sacarlos y apartarlos en una fuente
2. En el mismo aceite de dorar el pollo, echar la cebolla y los ajos bien picaditos
3. Añadir los pistachos, las almendras picadas y la onza de chocolate y remover bien hasta que se funda el chocolate
4. Echar los trozos de pollo y añadir el brandy y el jerez, y con cuidado prenderlo fuego
5. Cuando la llama se apague, añadir el caldo y dejar cocer a fuego lento hasta que el pollo esté tierno
6. Antes de apartar, añadir las gambas y dejar que den un hervor