

Receta de Pollo En Salsa Con Almejas Y Piñones

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de pollo que resulta muy fácil de preparar y que está riquísima, quiero dedicársela a una amiga que la encanta porque dice que cuando la prepara en su casa su familia se chupa los dedos, espero que os guste.

Ingredientes

- Muslitos de pollo (seis u ocho según comensales)
- Almejas (medio o un kg)
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Piñones tostados (una tacita)
- Almendras molidas (un puñadito)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil
- Azafrán o condimento
- Nuez moscada
- Laurel (una o dos hojas)
- Harina (unas cucharaditas)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una sartén poner aceite de oliva y freír una o dos tostadas de pan del día anterior, sacar y reservar
2. En el mismo aceite, freír el pollo, previamente salado, que quede doradito por todos los lados, colocarlo en una cacerola
3. Utilizar el resto de aceite que queda para refreír la cebolla bien picadita, los ajos y el perejil machacados con las tostadas de pan frito
4. Añadir unas hebras de azafrán o un poco de condimento, las almendras y los piñones y un poco de nuez moscada, remover bien todo y echar un poquito de harina, después echar el vino blanco y el agua de hervir las almejas, dejar uno o dos minutos cociendo
5. Volcar la salsa preparada sobre los muslos ya fritos, poner el laurel y ajustar la sal, dejar cocer hasta que el pollo esté en su punto
6. Servir acompañado del huevo cocido y las almejas y rociado todo con la salsa y... buen provecho!!!