

Pollo con almendras al oloroso

30min 2 raciones

Ingredientes

- 1/2 vaso de vino oloroso seco Don Nuño
- 500 gramos de contramuslos de pollo troceados, limpios y deshuesados
- Salsa de soja
- 1/2 cucharadita de jengibre en polvo
- 1/2 cucharadita de pimentón picante
- 100 gramos de almendras crudas sin tostar
- 1/2 calabacín
- 1/2 cebolla
- 1/2 pimiento rojo
- 1 cucharada de salsa de ostras
- 1 cucharadita de maicena
- 1/2 vaso de caldo de cocido, puchero o pollo
- Sal al gusto

Elaboración

MARINADA

1. Añadir al pollo la salsa de soja, el jengibre en polvo y un poco de pimentón picante
2. Dejar marinar media hora en la nevera

COCCIÓN

3. Trocear todas las verduras y añadirlas a la sartén con aceite
4. Pochar las verduras 5-6 minutos a fuego medio alto
5. Añadir las almendras y cocinar 3 minutos, hasta que empiecen a dorarse
6. Añadir el pollo y el vino y dejar que se evapore el alcohol 15 minutos a fuego alto sin tapar
7. Disolver la maicena en un poco de caldo de cocido o de pollo y añadirla a la sartén
8. Añadir también un poco de salsa de ostras y sal
9. Añadir el caldo, tapar y dejar que se haga 10-15 minutos más a fuego medio-bajo

RECOMENDACIONES

Es importante que el vino sea de calidad. Si la queréis más espesa o el alcohol no se evapora del todo, dejarla unos minutos más sin tapar.

Hecho con CookNest

