

Pollo en Salsa de la Abuela

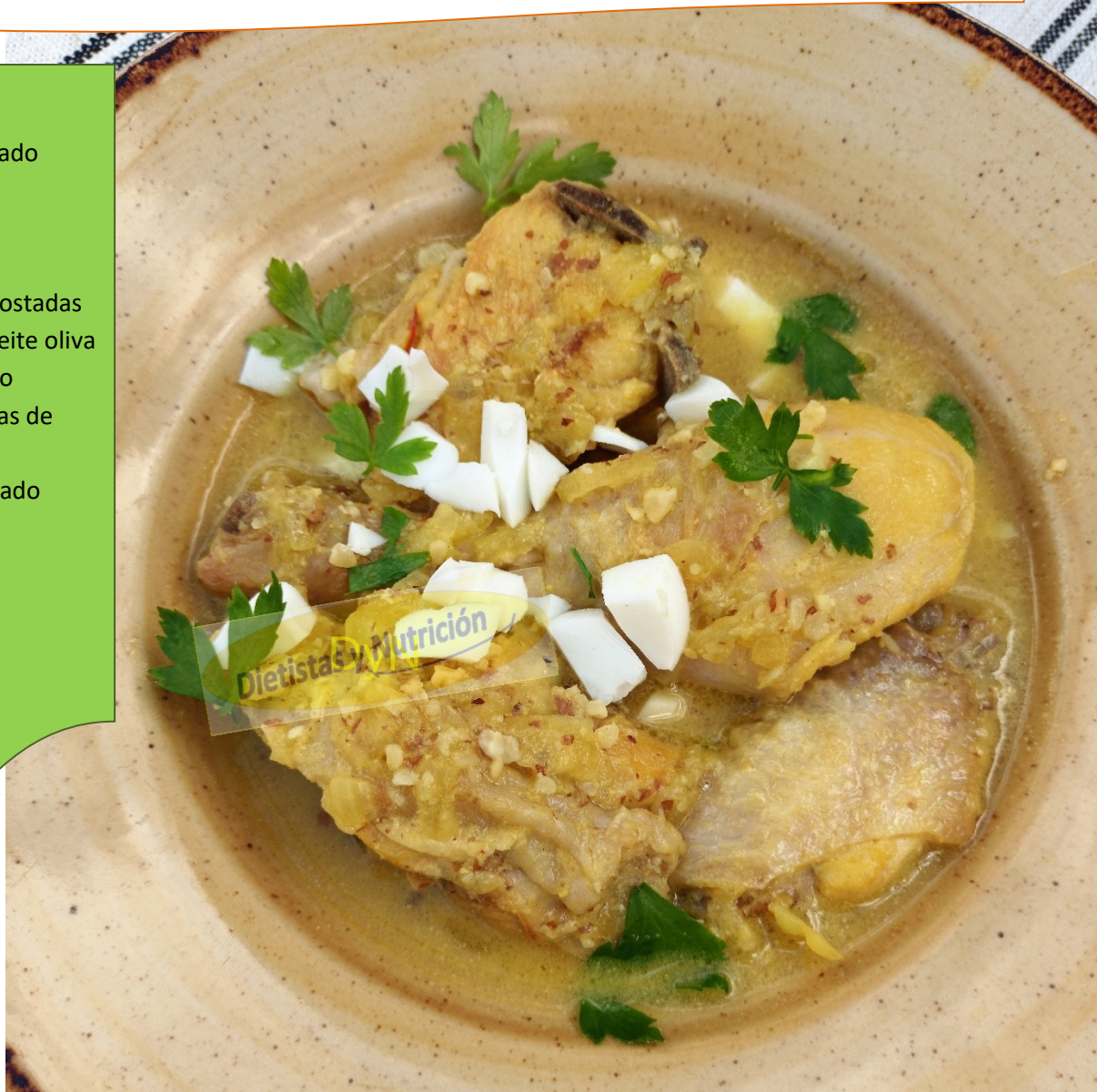
Es recomendable prepararlo el día anterior, pues es mucho más sabroso. Pero también lo podemos consumir recién hecho. Es de esos platos que puedes hacer para muchos comensales y con poco esfuerzo. Además, es ideal para llevar en la fiambra del trabajo.

INGREDIENTES:

- 800g Pollo troceado
- 2 Cebollas
- 1 Diente de ajo
- 2 Huevos duros
- 60g Almendras tostadas
- 2 Cucharadas aceite oliva
- 1 L Caldo de pollo
- Un pellizco hebras de azafrán
- Perejil fresco picado
- Una pizca de sal

4

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Sazonar el pollo troceado y rehogar un poco (no ha de tomar color) en una cazuela con el aceite.
2. Pelar las cebollas y cortar en juliana.
3. Agregar la cebolla y el azafrán, sofreír a fuego lento tapado unos 5 minutos.
4. Adicionar el caldo y cocer 30-40 minutos, hasta que esté tierno
5. Mientras, preparar el majado: machacar en el mortero las almendras tostadas, el ajo y las yemas de huevo
6. Adicionar el majado al pollo y cocinar hasta que espese la salsa, unos 10 minutos. Se puede triturar la salsa si se desea.
7. Rectificar el punto de sal
8. Servir espolvoreando con las claras de huevo troceadas y perejil fresco picado