

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ñam, ñam. Plato mar y montaña

Ingredientes para 6 personas :

- Pollo a trozos
- 2 por trozo de pollo de Cigalas
- Ajo
- Cebollas
- 2 Tomates
- 2 Hígado de pollo
- Avellanas
- Almendras
- Crema de nata
- un vasito de Vino blanco
- Caldo de pollo o agua
- 1 pastilla de Avecrem de pollo

Preparación:

Paso 1

En una cazuela de barro se pone aceite y ajos y se fríe el pollo. También se fríe a parte el hígado.

Paso 2

Se retira el pollo y se fríe la cebolla picada.

Paso 3

Cuando está, le echas 2 tomates picados, añades el pollo, le echas un chorro de vino blanco y un poco de agua con las cigala y una pastilla de avecrem.

Paso 4

Se deja todo hacerse durante unos minutos. Cuando ya está se mezcla bien y se echa la crema de nata mezclando.

Paso 5

Para la picada: En un mortero se pican unas almendras, el hígado, las avellanas y se echa sobre el pollo removiendo bien.