

**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.*