

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
comprar mucho pan! siempre falta!

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- un pollo troceado
- 18-20 almendras
- 4 dientes de Ajo pelados
- 1 ñora(pimiento seco)
- un vaso de agua
- 1 vasito de vino blanco
- 1 guindilla
- 1/2 vaso de aceite
- Sal y pimienta al gusto
- una rebanadita de pan

Preparación:

Paso 1

salpimentamos el pollo y en una sartén con 1/2 vaso de aceite doramos, en el mismo aceite freímos 2 de los ajos y las almendras, reservamos, en una cazuela ponemos el pollo el vaso de vino y la mitad del aceite que sobro de freir a fuego muy lento, mientras la ñora que pusimos antes en un vaso de agua, la batimos con ese agua y la guindilla y lo añadimos a la cazuela, que pondremos a medio fuego, mientras picamos las almendras fritas, los ajos fritos y los crudos y añadimos también a la cazuela que dejaremos al fuego hasta que el pollo este tierno, entonces añadimos una rebanada de pan que absorbera parte de la salsa, movemos bien para que el pan se desaga y de un punto de espesor a la salsa, si no quieres añadir el pan, elimina 1/2 vaso de agua pero yo te recomiendo que lo hagas así ya que la salsa conserbara mas sabor.