Pollo para pan

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Miriam25

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 pechugas de pollo
- 60 g de dátiles
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de curry
- 3 cucharadas de chutney de mango
- 1 l de caldo de pollo o de verduras
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de nata
- 40 g de almendras en láminas

Preparación:

Paso 1

Poner a hidratar los dátiles en un poco de agua. Cocer las pechugas de pollo en el caldo hasta que estén tiernas o usar algún resto de pollo cocido o asado. Mientras preparar la salsa mezclando la miel, el chutney, el curry, la mayonesa y la nata, cuando el pollo esté cocido y un poco templado partirlo en tiras y mezclarlo con la salsa, añadir los dátiles y las almendras en láminas que habremos dorado en una sartén sin aceite.