POLLO EN PEPITORIA CON CRUJIENTE DE ESPINACAS, PAN FRITO Y DADOS DE PATATA

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

¿NO TIENE UNA PINTA INCREIBLE?

Ingredientes para 6 personas :

- 1 POLLO DESHUESADO
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 CEBOLLA
- 1/2 L de CALDO DE AVE
- 1/2 L de VINO BLANCO
- 100 GR. de PAN FRITO EN DADOS
- 100 GR. de ALMENDRAS
- 6 HOJAS DE ESPINACAS
- AZAFRÁN EN HEBRA
- 1 PATATA GRANDE
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PMIENTA

Preparación:

Paso 1

PONEMOS UNA PATATA A COCER Y CUANDO ESTÉ LISTA LAPELAMOS Y LA HACEMOS DADOS Y LA RESERVAMOS. EN UNA SARTÉN PONEMOS UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA Y FREIMOS LAS HOJAS DE ESPINACA UNA A UNA, PARA QUE NO SE PEGUEN ENTRE SÍ. EN OTRO CACITO PONEMOS AGUA A COCER PARA LAS ALMENDRAS Y PODER PELARLAS BIEN. LAS FREÍMOS Y RESERVAMOS.

Paso 2

LIMPIAMOS LA CEBOLLA Y LOS AJOS, LOS CORTAMOS EN DADOS Y LOS FONDEAMOS EN UNA CAZUELA. CORTAMOS EL POLLO DESHUESADO EN DADOS Y LO AÑADIMOS A LA CEBOLLA, SALPIMENTAMOS Y LO DORAMOS UN POCO. VERTEMOS EL CALDO Y EL VINO, EL AZAFRÁN Y DEJAMOS COCER UNOS 15 MINUTOS. AÑADIMOS LAS ALMENDRAS Y LO DEJAMOS 5 MINUTOS MÁS.

Paso 3

PONEMOS EN EL PLATO EL POLLO, LOS DADOS DE PATATA, EL PAN FRITO Y LAS HOJAS DE ESPINACA.