

# Pollo en salsa de piñones



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Toñi Hernández



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Acompañar con patatas fritas

## Descripción:

Yo no tenía ni idea de cocinar cuando me casé. Esta fue una de mis primeras recetas, que por cierto me la enseñó mi amiga M<sup>a</sup> Luisa, y desde la primera vez que la hice fue un éxito.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pollo a trozos
- 2 rebanadas de Pan del día anterior
- 6 Dientes de ajo
- 10 gr. de Piñones
- 1 pastilla de Caldo de pollo cocentrado
- 100 ml. de Aceite de oliva
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Cortar el pan en trozos pequeños, pelar los ajos. En una cazuela con el aceite, dorar los piñones, sacar y poner en un mortero, a continuación doramos los ajos y los añadimos al mortero, y por último el pan y cuando esté bien frito pero sin quemarse los incorporamos al mortero.

### Paso 2

En el mismo aceite sofreímos el pollo. Mientras con la ayuda de la maza trituramos el pan, los ajos y los piñones hasta que esté todo bien deshecho. (También se puede hacer con la batidora) Añadir el picado al pollo una vez sofrito. Cubrir de agua, incorporar la pastilla de caldo y rectificar de sal. Dejar cocer a fuego bajo hasta que el pollo esté hecho. Remover en vez en cuando para que no se pegue el guiso.