POLLO FRÍO EN SALSA DE ALMENDRAS

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Flor Roja

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 UNIDAD de POLLO
- 1 UNIDAD de CEBBOLLA
- SAL Y PIMIENTA
- PARA LA SALSA
- 1OO GRS. de PAN DURO
- 100 GRS. de ALMENDRAS
- ACEITE DE OLIVA
- 2 DIENTES de AJOS
- PIMENTÓN DE LA VERA

Preparación:

Paso 1

En una cazuela ponemos a cocer el pollo junto con la zanahoria, la cebolla, la sal y la pimienta. Una vez cocido lo dejamos enfríar, retiramos los huesos y lo troceamos. En el caldo de haber cocido el pollo ponemos a remojar el pan. En el vaso de la batidora ponemos las almendras, los ajos, el pimentón molido, el aceite y la pimienta lo batimos y bamos agregando caldo de la coción hasta conseguir una salsa un poco expesa.