



<https://www.mepillasquisando.com>



1066 - POLLO CON ALMENDRAS DE DOÑA LOLA "LA MAESTRA"



INGREDIENTES:

- 1 Pollo.
- 1 Latilla de Paté de Carne.
- 100 gr. de Almendras.
- 1 Cebolla.
- ½ Cabeza de Ajos.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 2 Hojas de Laurel.
- 3 Ramitas de Perejil.
- Sal, Aceite de oliva y Pimienta.

ELABORACIÓN:

En una olla con un poco de aceite doramos el pollo y agregamos el paté. Añadimos la mitad de la cebolla picada, los ajos, el laurel, el vino, y salpimentamos. Esperamos que se evapore el alcohol y cubrimos con agua. Dejamos hasta que el pollo esté tierno. Mientras freímos el resto de la cebolla picada y a continuación las almendras. Una vez tierno el pollo, sacamos todo menos el pollo y lo ponemos en el vaso de la batidora con perejil picado, la cebolla y la mitad de las almendras fritas. Trituramos y añadimos a la olla para que dé un hervor junto la otra mitad de las almendras. Acompañamos con pasta hervida o con arroz blanco aliñado con ajos fritos.

<https://www.mepillasquisando.com>