

POLLO CON ALMENDRAS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 2 pechugas de pollo cortadas en dados
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 150g almendras crudas
- 200g caldo de pollo
- 100g salsa de soja
- 1 cucharada de harina de espelta integral

ELABORACIÓN

Cortamos el pollo en dados y cubrimos con salsa de soja y dejamos macerando mientras hacemos el resto. Tostamos las almendras en una sartén sin aceite y reservamos.

Pelamos la zanahoria y la cebolla, cortamos en trozos pequeños y salteamos en una sartén con unas gotas de aceite y reservamos.

Retiramos parte de la salsa de soja y doramos el pollo. Una vez dorado añadimos las verduras y las almendras, cubrimos todo con caldo de pollo y dejamos cocinar durante 15 minutos.

Disolvemos una cucharada de harina de espelta en un vaso de agua. Mezclamos bien y lo añadimos en la cazuela, dejamos cocinar durante 10 minutos hasta que la salsa espese. Servimos caliente.