

POLLO EN PEPITORIA

Ingredientes:

- 2 pollos pequeños troceados o uno grande
- 100 gr. de aceite de freír el pollo
- 100 gr. de almendras
- 300 gr. de cebolla
- 3 dientes de ajo
- 2 higaditos de pollo (opcional)
- 250 gr. de vino blanco
- unas hebras de azafrán
- 3 huevos duros
- ½ cubilete de hojas de perejil
- 2 pastillas de caldo de ave
- 150 gr. de agua, aproximadamente
- Pimienta

Preparación:

Fría el pollo en una sartén y vaya pasándolo a una cazuela.

Vierta las almendras en el vaso y tritúrelas a velocidades 5-7-9 progresivo. Reserve.

Ponga el aceite en el vaso, añada la cebolla, el ajo y los higaditos y programe 6 segundos a velocidad 6, sólo para trocear la cebolla. A continuación programe 5 minutos, temperatura 100, velocidad 2.

Incorpore el vino, las almendras, el agua, el azafrán, las pastillas de caldo y la pimienta.

Programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 2. Si desea la salsa fina, triture 15 segundos a velocidad 6.

Cuando pare, añada los huevos y el perejil y trocéelo todo 4 segundos a velocidad 3 y ½.

Rectifique la sazón y vierta la salsa sobre el pollo.

Deje hervir hasta que esté tierno. Añada más agua si fuese necesario.

Nota:

También puede hacer toda la receta en el Thermomix poniendo 800 gr. de pollo en trozos pequeños. **Ponga la mariposa en las cuchillas** y cuézalo a velocidad 1 hasta que esté tierno.