

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Pollo con almendras

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- ½ pollo troceado
- 1 cebolla mediana
- Varias almendras
- 1 tomate maduro
- 5 dientes de ajo
- 1 pastilla de avecrem
- 1 trozo de pan
- 1 copita de vino blanco
- Aceite, sal y azafrán

## Preparación

1. En el procesador de alimentos, parte el ajo y la cebolla en trozos a groso modo.
2. Fríe el pollo salpimentado en el bol a 140° y reserva, Fríe también los costrones de pan y las almendras y colócalo en el vaso de batir.
3. Pocha la cebolla y el ajo a 120° unos 10 minutos con la barilla flexible, una vez pochada añade el tomate troceado y remueve.
4. Tritura el resto de alimentos, menos el pollo, en la batidora o vaso triturador.
5. Coloca todo en el bol y deja cocer durante unos 6 minutos con el gancho de remover.