

SECONDI DI POLLAME

Pollo en salsa de almendra

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pollo in quarti	1 1/2
Brodo di pollo	4 tazze
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Mandorle	80 g
Pane secco tagliato a rondelle	1/2 filoncino
Cipolla tritata	1
Aglio	3 spicchi
Chiodi di garofano	2
Cannella	1 stecca
Pomodori pelati e tritati	3
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Brodo di pollo	3 tazze
Sherry	1 tazza
Sale	
Pepe	
Olive verdi	25
Peperoncini	6

Preparazione

- 1 Bollire il pollo nelle 4 tazze di brodo fino a quando è tenero; togliere la pelle. Soffriggere le mandorle in 2 cucchiaini di olio; scolarle e tenere l'olio di cottura.
- 2 Soffriggere la cipolla, l'aglio, i chiodi di garofano, il pane e la cannella in questo olio. Aggiungervi i pomodori. Quando il composto è ben cotto, frullarlo insieme alle mandorle.
- 3 Far colorire il pollo nel rimanente olio, aggiungervi il composto di mandorle, il rimanente brodo e lo sherry. Condire con sale e pepe e cuocere su fuoco basso per circa 30 minuti.



Aggiungervi le olive e i peperoncini e cuocere per altri 5 minuti.