



POLLO CON ALMENDRAS

Ingredientes:

- 4 cucharadas de mantequilla • 3 pechugas de pollo partidas por la mitad deshuesadas y sin piel • ½ cebolla picada • 1 diente de ajo picado • 200 g de almendras fileteadas • ½ taza de vino blanco • 2 tazas de crema • 1 taza de leche • 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Caliente la mantequilla, fríe las pechugas hasta que doren, retira y colócalas en un refractario. Hornea por 30 minutos y reserva. 2. En el mismo sartén donde freíste el pollo, agrega la cebolla y sofríela con el ajo añade las almendras y cocina hasta que doren ligeramente. Agrega el vino blanco y deja que se evapore el alcohol. Licúa la mitad de las almendras con la crema, la leche y el consomé regresa al fuego y deja cocinar hasta que espese ligeramente. 3. Baña las pechugas con un poco de la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6