



TIRAS DE POLLO CON ALMENDRAS Y ACEITUNAS

Ingredientes:

- 1 diente de ajo, picado
- 1 cucharada de jengibre, rallado
- 1 sobre de azafrán
- ½ cucharada de paprika
- ¼ de taza de jugo de limón
- 1 taza de aceite de oliva
- Sal, al gusto
- 2 pechugas grandes de pollo, sin hueso, en tiras
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla, en cubos
- 3 pimiento morrón, en cubos
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 taza de aceitunas verdes
- 150 g de almendras, peladas y fileteadas
- 3 cucharadas de cilantro, picado

Para la guarnición:

- 1 taza de pulpa, de jitomate (la pulpa de los jitomates ahuecados)
- 2 tazas de queso parmesano fresco, rallado
- 4 cucharadas de albahaca, picada
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta, al gusto
- 4 jitomates bola, ahuecados

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Mezcla el ajo, con el jengibre, azafrán, paprika, jugo de limón, aceite de oliva y sal. Marina las tiras de pollo durante 30 minutos.

-
2. Calienta el aceite, sofríe los cubos de cebolla y pimiento, deja cocinar por unos minutos agrega las tiras de pollo con la marinada y cocina hasta que doren. Incorpora la taza de caldo de pollo y deja cocinar hasta que se reduzca el líquido. Incorpora las aceitunas, las almendras y el cilantro. Deja cocinar unos minutos más. Reserva.
 3. Para la guarnición, mezcla la pulpa de jitomate con el queso, la albahaca, aceite de oliva y sazona al gusto. Rellena los jitomates con esta mezcla, colócalos en un refractario y hornea durante 15 minutos.
 4. Ofrece las tiras de pollo acompañadas con el jitomate.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4