

SECONDI PIATTI

# Pollo en salsa de almendra

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 70 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **pollo en salsa de almendra** è una particolare preparazione messicana, molto gustosa ma in realtà semplice da fare. Questa carne bianca che in genere tende a stufare un po', diventa particolarissima grazie alla salsa di mandorle con cui si accompagna. Una variante ricca e particolare, che di certo vi farà fare un'ottima figura se avete voglia di organizzare una cena con gli amici che preveda piatti insoliti e non usuali. Se siete amanti poi della cucina esterofila e dei piatti particolarmente speciali, provate anche il nostro buonissimo

[hummus](#).

## INGREDIENTI

POLLO 1,5  
BRODO DI POLLO 7 tazze  
MANDORLE 80 gr  
PANE filoncino raffermo - ½  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
CHIODI DI GAROFANO 2  
CANNELLA stecca piccola - 1  
POMODORI 3  
SHERRY 1 tazza  
OLIVE VERDI 20  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 6  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il **pollo en salsa de almendra** lessate il pollo nelle 4 tazze di brodo fino a quando risulta tenero, quindi rimuovete la pelle.



- 2 Soffriggete le mandorle in 2 cucchiai di olio; scolatele e conservate l'olio di cottura.





**3** Soffriggete la cipolla, l'aglio, i chiodi di garofano, il pane e la cannella nell'olio di cottura delle mandorle, quindi aggiungetevi i pomodori.





4 Quando il composto è ben cotto, frullatelo insieme alle mandorle.



- 5 Fate colorire il pollo nel rimanente olio, aggiungetevi il composto di mandorle, il rimanente brodo e lo sherry.





- 6** Condite con sale e pepe e cuocete su fuoco basso per circa 30 minuti.  
Aggiungetevi le olive e i peperoncini e cuocete per altri 5 minuti.



## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare le olive nere?**

Certo, andranno bene anche quelle.

**Il pane deve essere raffermo?**

Sì è meglio del giorno prima.