

PLATO DE FONDO

POLLO DESMECHADO CON ALMENDRAS

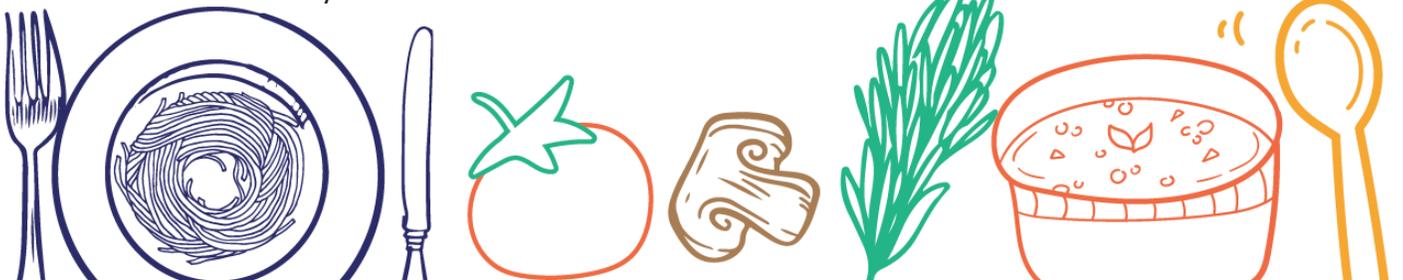


Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo con hueso
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- Pimienta
- Laurel
- Aceite de oliva
- ½ cebolla cortada muy fina
- Ajo
- 1 cucharada de cúrcuma
- 1 cucharadita de ají de color
- Orégano
- ½ taza de pasas picadas
- 1 tarro de leche evaporada
- 1 cucharada mantequilla de maní
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de queso crema
- 200 gr de crema

Preparación:

- En una olla con abundante agua poner a cocer dos pechugas de pollo (de las que vienen con hueso), 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 rama de apio, sal y pimienta más hoja de laurel y cocinar hasta cocer. Reservar.



- Cuando esté más tibio sacar el pollo y con las manos desmechada (rasgar con las manos) su carne y dejarla reposar en un poco de caldo.
- En un sartén grande poner aceite de oliva, 1/2 cebolla cortada muy fina, ajo si te gusta, sal, pimienta ,1 cucharada de cúrcuma más 1 cucharadita de ají de color y 1 poco de orégano y cocinar hasta que la cebolla esté transparente. Agregar 1/2 taza de pasas picadas (pueden ser Cranberries)
- Agregar un tarro de leche evaporada, 1 cucharada de mantequilla de maní ,1 cucharada de mostaza más 2 cucharadas de queso crema y 200 grs de crema
- Integrar todo y agregar el pollo de Desmechado revolver y rectificar la sal.
Terminar con 1 taza de Almendras laminadas.

