Receta de Pollo con Almendras y Salsa de Soja

15 Dic 2015

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y muy fácil de preparar, se trata de **Pollo con Almendras y Salsa de Soja**, ya que el pollo tiene tantas formas de prepararse, esta es una de las recetas que más nos gusta comer en casa y siempre que la preparo quedamos encantados de su rico sabor, espero que os guste.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres)
- Sal
- Pimienta
- Cebolla (una mediana)
- Pimientos (dos o tres medianos)
- Almendras laminadas o enteras (cantidad al gusto)
- Maicena (un o dos cucharaditas)
- Salsa de soja (al gusto)
- Pastilla de caldo (una)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas de pollo, ponerles un poquito de sal y pimienta y reservar
2. En una sartén al fuego, poner un poco de aceite de olivay saltear las almendras, después añadir la cebolla bien picadita, echar los pimientos troceados y dejar que se refrían un poquito
3. Añadir el pollo troceado a la sartén y remover para que se mezclen los ingredientes y dejar hasta que el pollo esté hecho
4. Poner en un bol un poco de agua, la pastilla de caldo, una o dos cucharaditas de maicena y un chorro de salsa de soja, mezclar todo bien
5. Volcar la mezcla sobre el pollo y remover bien hasta que la salsa espese
6. Servir caliente y....buen provecho!!!