



Nivel de dificultad:

Fácil

Nivel Calórico:

Nivel calórico medio

Precio Aproximado:

5 - 10 €

Ingredientes

8	contramuslos de pollo
1 g	pimienta negra (1/4 cucharadita)
2 g	sal (1/2 cucharadita)
80 g	pan rallado (8 cucharadas)
2	cebollas
100 g	aceite de oliva (8 cucharadas)
100 ml	vino blanco
2 g	sal (1/2 cucharadita)
80 g	almendra molida (8 cucharadas)

50 g

piñones

Instrucciones

1. Deshuesa y quita la piel y corta en filetes los contramuslos de pollo.
2. Salpimenta el pollo.
3. Pasa por pan rallado los filetes de pollo.
4. Pela y pica las cebollas.
5. Pon a calentar 8 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande. Cuando esté caliente añade los contramuslos de pollo fileteados y fríe a fuego medio durante 2 minutos cada lado o hasta que estén dorados.
6. Saca el pollo de la sartén y ponlo en una olla.
7. Echa la cebolla picada a la sartén y pochala a fuego lento durante 10 - 12 minutos con el aceite sobrante del pollo (puedes añadir algo más de aceite si es necesario).
8. Añade 1 vaso de agua templada, 100 ml. de vino blanco y media cucharadita de sal a la sartén.
9. Añade a la sartén 8 cucharadas de almendra molida y 50 gramos de piñones y mezcla bien.
10. Echa el contenido de la sartén a la olla con el pollo y cocina a fuego lento durante 15 - 20 minutos.
11. Sirve y disfruta de tu receta de pollo en salsa de almendras y piñones. Ver más [recetas de pollo](#) [1] o [tapas caseras](#) [2].



URL de origen: <https://www.thespanishcuisine.com/es/recetas/pollo-con-almendras-en-salsa>

Enlaces

[1] <http://www.thespanishcuisine.com/es/recetas/pollo>

[2] <http://www.thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>