



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://thespanishcuisine.com/es/recetas/pollo-con-almendras-en-salsa>

Enlaces

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

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