

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POLLO Y AVES

POLLO A LA ALMENDRA

INGREDIENTES:

- 1/4 Taza de almendras
- 1/4 Taza de cebolla
- 1/4 Taza de mantequilla
- 1/2 Taza de agua
- 1 Cucharada de sopa de pollo en polvo
- 1 Cucharada de almidón de maíz
- 1 Cucharada de salsa de soya baja en sal
- 1 Libra de pechuga de pollo deshuesada y sin piel
- 6 Onzas de arvejas

PROCEDIMIENTO:

En una sartén a fuego mediano, derrite la mantequilla y cocine la cebolla hasta que se vea transparente.

Añade el pollo y cocínalo hasta que haya cambiado de color por completo.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

En un recipiente aparte, revuelve hasta diluir el agua con el almidón de maíz, la salsa de soya y el caldo de pollo.

Colócalo con la preparación anterior del pollo y continua cocinando hasta espesar.

Agrega las arvejas y cocina por unos minutos más hasta que hierva.

Añade las almendras, revuelve y deja descansar la preparación hasta el momento de servir.