

# Pollo en salsa



## Ingredientes:

- 1 pollo troceado.
- 1 cabeza de ajos.
- 1 cebolla.
- 1 vasito de vino blanco.
- Una pizca de canela en rama (del tamaño de un garbanzo).
- Dos clavos de olor.
- 10 g de pimienta.
- 10 almendras picaditas.
- Sal y pimienta molida al gusto.
- 1 hoja de laurel.
- Aceite de oliva.

## Preparación:

Paso 1: Salpimentar el pollo, cortar la mitad de los ajos en rodajas e introducirlos dentro de los trozos (si no os gusta mucho el ajo, no lo hagaís). Reservar.

Paso 2: En una cazuela poner aceite y freir la hoja de laurel con la cebolla cortada en trozos grandes. Apartar cuando estén fritas y reservar la cebolla.

Paso 3: En el mismo aceite, freir los trozos de pollo hasta que estén dorados, añadir el vino, un poco de agua, la canela, los clavos y la pimienta en grano. Dejar cocer a fuego lento hasta que el pollo esté tierno (unos 30 minutos) y la salsa haya espesado.

Paso 4: Antes de servir, machacamos en un mortero el resto de los ajos fritos, los trozos de cebolla que habíamos reservado y las almendras y lo añadimos a la salsa y ya está listo para comer.