

Ingredientes

Contramuslo de pollo deshuesado: 500g*

Cebolla: 1

Zanahoria: 2

Almendras: 100g

Maicena: 1 cda

Aceite

***Pechuga de pollo**

Ajo: 2 dientes

Jengibre: 5g

Salsa de soja: 3 cda

Caldo de pollo: 250 ml

Azúcar: 1 cdt

Instrucciones

- **Picar la cebolla, zanahoria y el pollo en trozos de bocado**
- **Marinar el pollo en el ajo y jengibre rallado, azúcar y salsa de soja**
- **Tostar las almendras con un poco de aceite y retirar**
- **Pochar las verduras y, a media cocción, añadir el pollo y cocinar hasta que esté casi hecho**
- **Añadir el caldo y cocinar 10 min a fuego medio**
- **Mezclar la maicena con 2 cda de agua, añadir al caldo y cocinar hasta que espese la salsa**