

Pollo a las Tres Tazas. [Receta deliciosa

La receta de **Pollo a las tres tazas** es una forma deliciosa de disfrutar de un buen plato de pollo con todo el sabor y una gran jugosidad. Es muy fácil de preparar y no requiere mucho tiempo, tan solo las ganas de degustar un plato de pollo maravilloso. Esperamos que lo preparéis y que os encante tanto como a nosotras esta recetita tan sencilla :)

Ingredientes

- 1 pollo troceado
- 1 taza de leche
- 1 taza de brandi
- 1 taza de Aceite de Oliva tipo Picual
- 20 g de almendras crudas
- 4 patatas "cascadas"
- 1 huevo duro
- 1 manojito de perejil
- 1 ajo

Preparación del Pollo a las tres tazas

Ponemos todos los ingredientes menos las almendras y el huevo en una olla y los hervimos durante 15 minutos.

Freímos las almendras, y a continuación las machacamos en un mortero, junto con el ajo y un poco de sal. Lo agregamos a la olla y lo dejamos otros 15 minutos. Después lo apartamos y le ponemos el huevo picado y el perejil.

Si te gustan las deliciosas recetas con pollo, te recomendamos nuestro Pollo estofado asiático.