

Pechugas de Pollo al Curry con Almendras

Para 6 personas

Ingredientes:

6	Pechugas
1	Pastilla de Caldo de pollo
100 gr.	de Almendra molida
2	cucharadas de Pasas de Corinto
2	Puerros
100 gr.	de Nata líquida
1	vaso de Vino Blanco
1	cucharadita de Maizena
1	cucharadita de Curry en polvo
3	cucharadas de Margarina
1	cucharada de Aceite de Oliva
	Pimienta y sal

Preparación

Disolver la pastilla de caldo en 1/2 litro de agua.

Agregar el vino.

Cuando hierva, introducir las pechugas, cocerlas 15 minutos y retirar del fuego.

Picar los puerros y rehogarlo con la margarina y el aceite.

Cocer 10 minutos hasta que estén tiernos.

Añadir la almendra, las pasas de Corinto, la Maizena y el curry.

Remover bien, echar sal y pimienta

Añadir 1 vaso de caldo de las pechugas y la nata líquida.

Dejar cocer 5 minutos a fuego suave sin dejar de remover.

Para servirlo, poner las pechugas en los platos y echar la salsa por encima.