

Pollo y Muslo Relleno

Ingredientes:

- Ajos pelados y enteros
- 1 vaso de caldo de pollo
- Almendras crudas o fritas
- Colorante alimentario
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Perejil

Elaboración:

Se colocan todos los ingredientes en el vaso de la batidora, y se bate bien.

Se coloca la carne en la olla a presión, se vierte el contenido de los alimentos batidos y se cierra la olla a presión. Ha de cocerse unos 10 minutos todos los ingredientes.

A continuación se coloca la carne en la bandeja del horno, se le añade el caldo de pollo sobrante de la olla a presión hasta cubrir la mitad de la bandeja. (Si se considera necesario añadir poco a poco más caldo)

Trinchar la carne en frío y presentar en medallones.

Buen provecho