

COUSCOUS DE POLLO CON ALMENDRAS

Anais Labara

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Pechugas de pollo a daditos (1 para cada 2 personas)
1 pimiento verde
1 calabacín
6-8 champiñones
Almendras troceadas
1 cucharita de comino molido
1 cucharita de curry

TAGS

#couscous



1

Cortar las verduras a daditos, poner en una sartén a fuego medio con un chorrito de aceite de oliva y dejar pochar. (Añadir en orden de dureza: cebolla, pimiento, zanahoria, calabacín)



2

Cuando estén casi al punto añadir los champiñones. Salar un poco para ayudar a que pochen las verduras.



3

Pasados 2-3 minutos añadir los daditos de pollo salados. Remover hasta que el pollo se dore.





4

Añadir las especias y las almendras (también pueden añadirse pasas, higos secos... Al gusto!). Dejar a fuego lento unos 5-7 minutos removiendo. Al mismo tiempo preparar el couscous según os indique en el envase.



5

Servir por separado y regar el couscous con un poquito de caldo que quede en la sartén del pollo.

