

### **Ingredientes (para 2 personas)**

2 pechugas de pollo

1 zanahoria grande

1 cebolla

100 gramos de almendras crudas

200 ml de caldo de pollo

100 ml de salsa de soja

1 cucharadita de azúcar

1 cucharadita de maízena para espesar

aceite

### **Preparación**

Cortamos las pechugas en dados, las reservamos en un plato hondo y las cubrimos con la salsa de soja y azúcar. Tapamos con film y lo dejamos macerar en la nevera 1 hora.

Tostamos las almendras en una sartén con un hilo de aceite, a fuego bajo. Hay que ir moviendo de vez en cuando y tener cuidado que no se nos quemen. Una vez estén tostadas las reservamos.

Cortamos la cebolla y la zanahoria. En la sartén que habíamos tostado las almendras, ponemos aceite y pochamos unos 10 minutos y reservamos.

Escurrimos los trozos de pollo y en una sartén con un poco de aceite los freímos. Los dejamos hasta que veamos que están hechos y añadimos las almendras y las verduras. La salsa de soja de la maceración la reservamos.

Agregamos el caldo de pollo y dejamos cocinar unos 10 minutos. Antes de retirar añadimos la maicena disuelta previamente en un poco de agua fría. Mezclamos bien, añadimos la salsa de soja que teníamos reservada de macerar el pollo. Probamos de sal, rectificamos si es necesario y dejamos cocer unos 5 minutos más.

Ahora ya podemos emplatar y disfrutar.