



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Pollo con almendras

Bademli Tavuk



4 filetes de pollo
4 patatas pequeñas
8 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de tomillo
Jugo de medio limón
2 cucharadas de harina
1 huevo
1/3 vaso de almendras finamente machacados
2 dientes de ajo
1 tomate rallado
1 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta negro

Pelar las patatas, cortar cada uno en 2 piezas, colocar la patata piezas en la bandeja del horno, obtener el corte por partes, la grasa superior lados, espolvoree sal y tomillo, y hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C, durante unos 30 -35 Minutos.

Espolvorear pimienta negro en todo el filetes de pollo, a continuación, respectivamente inmersión en jugo de limón, cubrir con harina, huevo y sacudió machacados almendras.

Ponga el resto del aceite a la sartén, cuando se calienta hasta freír los filetes preparados hasta que a su vez de color rosa, espolvoree sal de todo.

Coloque el tomate rallado, 2 cucharadas de aceite vegetal y el ajo machacados por separado a la cacerola, y cocine a fuego medio hasta que el color de los tomates cambios, añadir sal y pimienta negro.

Lugar 2 medios patatas, 1 filete con almendras, y vierta la salsa de tomate todo el tiempo que los filetes de servir.

Nota: Puede servir de pollo con almendras con puré de patata en lugar de papas con tomillo.