



# Pollo con nueces

## Ingredientes

- 4 pechugas de pollo ( o 8 contramuslos deshuesados)
- 200 gr de nueces peladas
- 2 cucharadita de sal
- maizena
- 8 cucharadas de aceite
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de azúcar
- 6 cucharadas de jerez.

## Preparación

Cortar el pollo en trozos de 2x2 cm .

Añadirle la sal y maizena y remover .

Calentar 4 cucharadas de aceite en una sartén , echar las nueces peladas y picadas (a su gusto) y removerlas a fuego lento hasta que queden doradas, sacar y reservar .

Poner el resto del aceite en la sartén y echar el pollo, saltear hasta que esté dorado el pollo .

Añadir la salsa de soja, el azúcar, el jerez y las nueces y saltear todo junto 30" .

En éste punto se puede añadir azúcar, salsa de soja, jerez, agua o maicena, según nuestro gusto .

Servir .

.