



POLLO CON CIGALAS



INGREDIENTES: (Para 4 personas)

- 1 pollo de Pagès
- 2 cigalas por persona
- 1 Tomate
- 2 cebollas
- Aceite de oliva
- 12 almendras
- Perejil
- 2 galletas
- Chocolate
- Sal
- Pimienta
- 2 ajos



ELABORACIÓN:

1. Cortamos a trozos pequeños el pollo y lo rustimos.
2. Añadimos las cigalas y las dejamos que se hagan un poco todo junto en la misma cazuela.
3. En una cazuela, hacemos un sofrito de tomate y cebolla. Añadimos las cigalas y el pollo y cubrimos de agua.
4. Hacemos una picada con los ajos, perejil, almendras, chocolate, galletas, sal y lo añadimos todo a la cazuela.
5. Lo dejamos hervir durante algunos minutos hasta que veamos que la salsa se a reducido a fuego lento.