

## Pollo con langostinos



Cortamos el pollo en tiras finas y las ponemos en una cacerola con aceite, hasta que cojan un color dorado.

A continuación añadimos los langostinos y dejamos cocer unos minutos. Retiramos y en la misma cacerola hacemos un sofrito de tomate y cebolla.

Seguidamente incorporamos el pollo y los langostinos y cubrimos con agua.

Hacemos una picada con los ajos, el perejil, las almendras, el chocolate, las galletas, la sal y la pimienta, y la añadimos a la cacerola.

Dejamos hervir unos minutos a fuego lento para reducir la salsa y servimos a continuación.

### 4 personas

1 pollo

18 langostinos

1 tomate

2 cebollas

12 almendras

2 galletas

½ pastilla de chocolate a la piedra

2 ajos

Pimienta

Perejil

Aceite

sal

–