

# Pollo con gambas de Palamós

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 28 '
- 4



Comentario nutricional

El fumet es un caldo de pescado concentrado que se utiliza para dar sabor o aromatizar otros platos.

## Modo express

1. Pele y pique la cebolla, el puerro, los dientes de ajo y el tomate maduro; trocee y sale el pollo.
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos, agregue el aceite y sofría el pollo y el higadito.
3. Cuando coja color, retire la carne y póngala en un bol aparte. Introduzca las verduras en la cubeta y dórelas utilizando el mismo aceite.

4. Añada el fumet de pescado e incorpore el pollo, la almendra, el perejil, el chocolate triturado y el higadito de pollo machacado.
5. Por último, agregue las gambas, rectifique la sal y cierre la tapa. Programe el menú Horno a 180º durante 18 minutos.
6. Sirva el pollo bien caliente con su salsa y las gambas de Palamós de guarnición.