

# Pollo a la miel

## Ingredientes

---

- 75g de avellanas tostadas sin piel
- 100g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50g de aceite de oliva
- 500g de pechiga de pollo en dados
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 100g de vino blanco
- 200g de caldo de ave
- 100g de miel

## Preparación

---

1. Ponga en el vaso las avellanas y triture 5 seg/vel10, Retire del vaso y reserve.
2. Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite. Trocee 5 seg/vel 5 y sofría 7 min/120°C/vel cuchara.
3. Añada el pollo, la sal, la pimienta, el vino blanco y el caldo. Programe 10 min/120°C/vel cuchara.
4. Añada las avellanas molidas y la miel. Programe 3 min/120°C/giro inv/vel cuchara. Vierta en una fuente y sirva.