Crema di mais e pollo



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Taglia il pollo a striscioline, unisci lo sherry e la salsa di soia e lascia un po' a riposare.

Sgocciola il mais e passane la metà al frullatore, scalda il brodo e quando bolle unisci tutto il mais. Sbatti le uova con un pizzico di sale e pepe e, mescolando, aggiungile alla crema. A parte avrai sciolto l'amido in 2 cucchiai di brodo facendo attenzione a non formare grumi. Aggiungilo ora alla crema, unisci il pollo e fai sobbollire per 5. Servi la crema calda e, a piacere, con crostini di pane croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di pollo bollito
- 250 g di mais bollito
- 2 uova
- 1 l di brodo di pollo
- 1 cucchiaio di sherry secco
- 2 cucchiai di salsa di soia

- 1 cucchiaino di amido di mais
- sale e pepe