

Pechuga de pollo con salsa agridulce



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pechuga-de-pollo-con-salsa-agridulce>

Preparación

Sazonar las pechugas con el caldo de pollo desmenuzado y freírlas en el aceite de oliva hasta que estén doradas. Sacar las pechugas y reservarlas. En el mismo aceite, con el fuego bajo añade los granos de pimienta negra, el azúcar y la harina diluida en agua), sube el fuego y cuece hasta que la salsa quede ligada y caramelizada. Añade entonces con cuidado el vinagre. Mezcla bien toda la salsa e incorpora las pechugas para que tomen el sabor de ésta y sírvelas calientes.

▫ **Tip para la receta**

Puede acompañar con verduras salteadas.



Ingredientes

- 700 grs. Pechuga de pollo (o pavo)
- 1 cubito de Caldo de pollo
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 cucharada/s Azúcar
- 3 cucharada/s Vinagre
- 1 cucharada/s Harina
- 10-12 grs. Pimienta negra

Categorías

Un día normal, Navidad, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Plato Principal