

Será por recetas



Pollo con naranjas

Carnes, Recetas de pollo

 4 Personas

 45 Minutos

 Normal

 Enviada el 14/11/2012

Ingredientes

- 1kg y medio de pollo en tajadas
- 4 naranjas grandes
- 1 cebolla mediana
- 3 hojas de menta
- Medio vaso de coñac
- Aceite
- Sal

Elaboración

Empezar por exprimir 2 naranjas, y cortar otras 2 en finas rodajas, desechando las pepitas. En otro plato preparar la cebolla cortada finamente.

Poner al fuego una cazuela de fondo amplio con 6 cucharadas de aceite. Cuando esté caliente, echar dentro el pollo y sofreír dando algunas vueltas hasta que se dore por todos los lados un poco.

Añadir ahora la cebolla y esperar 2 minutos. Luego incorporar las naranjas cortadas y el zumo de naranja. Dejar hervir a fuego lento, sin que se pegue, durante 10 minutos. Añadir el coñac y la menta triturada y esperar 15 minutos.

Incorporar 1 cucharadita de sal en el último hervor. Servir caliente.



Autor receta de Pollo con naranjas

Quanttron

 Valoración 4/5

 53 Recetas publicadas

 Miembro desde 02/04/2012