

# Será por recetas



## Pechuga de pollo a la pimienta

Recetas de pollo, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 21/05/2012

### Ingredientes

- 600 g de pechuga de pollo
- 1 o 2 cucharadas de harina
- 125 ml de de caldo de ave
- 75 g de aceitunas rellenas de pimiento
- Sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- Pimienta
- 250 ml de jerez se seco
- 1 ramita de tomillo

### Elaboración

Primero cortar en cuadraditos del tamaño de un bocado, salpimentar y rebozar ligeramente en harina.

Calentar el aceite en una sartén y sofreír el pollo, por tandas, por todos los lados, reservar.

Retirar el exceso de grasa de la sartén y echar el jerez y el caldo de ave. Calentar y remover para disolver los jugos adheridos a la base.

Pelar los ajos, majarlos y echarlos en la sartén. Lavar el tomillo y agregar. Cocer la salsa, sin tapar, hasta que se reduzca 1/3.

Poner otra vez el pollo en la sartén y cocerlo a fuego lento con la salsa unos 10 minutos.

Cortar las aceitunas en rodajas y calentar en la salsa unos 5 minutos. Servir el pollo con su sal y con pan para mojar.



Autor receta de Pechuga de pollo a la pimienta

Esgarraet

 55 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 22/05/2012