

Pechugas de Pollo a la Sidra
Pepe Benavente
Emisión: 30 de diciembre

Ingredientes:

- * 8 pechugas de pollo
- * 1 cebolla
- * 1 manzana Golden pelada en trozos
- * 1 zanahoria en trozos
- * 10 gr. de harina
- * 40 gr. de aceite de oliva

- * 180 gr. de champiñones en láminas
- * 180 gr. de sidra
- * 100 gr. de salsa de tomate
- * 200 gr. de caldo de pollo
- * 10 gr. de azúcar
- * Sal y pimienta

Instrucciones:

Pica la cebolla y la manzana y rehógalas con el aceite.

Añade la zanahoria en trozos, los champiñones y rehógalos bien.

Añade la harina e incorpora la sidra, tomate, caldo, azúcar, sal y pimienta.

Ponemos las pechugas que tendremos previamente bien doradas y cocinamos hasta que estén hechas (yo las hice en la olla rápida en 10 min.) MundoRecetas.com

el gusto es mío