



POLLO CON ACEITUNAS Y ALCAPARRAS

4 porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 manojos de cebollitas cambray, sin tallo
- 1 ½ tazas de champiñones, rebanados
- 1 taza de aceitunas verdes, rebanadas
- ½ taza de alcaparras
- 4 milanesas de pechuga de pollo
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 cucharadas de aceite

Método de Preparación:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla, sofríe las cebollitas cambray hasta que estén bien cocidas, agrega los champiñones, las aceitunas y las alcaparras, deja cocinar por 5 minutos.
2. Salpimenta las pechugas de pollo, en una sartén calienta el aceite y fríe las pechugas por ambos lados hasta que doren ligeramente y estén bien cocidas.
3. Sirve las pechugas de pollo acompañando con las aceitunas, cebollas y alcaparras. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****