



POLLO EN SALSA DE JEREZ Y MANZANA 4 porciones

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo sin hueso ni piel, en 4 piezas
- Sal al gusto
- Paprika al gusto
- 1 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 manzanas chicas peladas y en cubos
- ½ taza de jugo de naranja
- ½ taza de jerez
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 1 cucharada de fécula de maíz

HORNO PRECALENTADO A 180° C

Método de preparación:

1. Sazona las pechugas con un poco de sal y paprika. Calienta una sartén con mantequilla y sella las pechugas por ambos lados. Reserva.
2. En la misma sartén, saltea la cebolla, el ajo y la manzana.
3. Mezcla el jugo con el jerez, el vinagre y la fécula. Vierte sobre la manzana y permite que suelte el hervor.
4. Coloca en un refractario las pechugas selladas y báñalas con la salsa de jerez y manzana. Cubre con papel aluminio y hornea por 30 minutos o hasta que estén bien cocidas.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Grado de dificultad: **

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