



## PECHUGAS DE POLLO AL LIMÓN

### Ingredientes:

- 1 taza de harina de trigo (200 gr)
- Sal y pimienta al gusto
- 3 pechugas de pollo deshuesadas y partidas por la mitad
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 1 ½ tazas de agua (375 ml)
- ½ cucharada de consomé de pollo en polvo
- ¾ taza de jugo de limón (195 ml)
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de perejil picado

### Procedimiento:

1. Mezcla la harina con la sal y la pimienta, cubre las pechugas con esta preparación por ambos lados y reserva.
2. Calienta la mantequilla con el aceite y fríe las pechugas por ambos lados hasta que doren. Colócalas en un refractario y hornéalas por 30 minutos y reserva.
3. Licúa el agua con el consomé, el jugo de limón y la harina en la misma cacerola donde freíste el pollo vierte lo que licuaste junto con el perejil, deja en el fuego hasta que espese ligeramente.
4. Ofrece tus pechugas bañando con un poco de esta salsa.

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4