

POLLO CON MANZANA Y SIDRA

Ingredientes:

• 1 ½ pechugas de pollo deshuesadas y sin piel • Sal y pimienta al gusto • 2 cucharadas de mantequilla • ¼ pieza de cebolla picada • 2 dientes de ajo picados • 2 piezas de manzana verde descorazonadas, peladas y en cubos • ½ taza de azúcar mascabado • 1 cucharada de consomé de pollo en polvo • 1/3 barrita de mantequilla (30 gr) • 3 cucharadas de harina de trigo • 2 tazas de sidra • 1 taza de caldo de pollo

Procedimiento:

1. Salpimenta las pechugas de pollo. 2. En una cacerola, calienta la mantequilla y dora las pechugas por ambos lados. Reserva. 3. En la misma cacerola, saltea la cebolla y el ajo. Cuando estén transparentes, agrega las manzanas. Sazona con el consomé y el azúcar mascabado. Retira de la cacerola y reserva. 4. En la misma cacerola, funde la mantequilla y añade la harina sin dejar de mover. Se formará una pastita. Añade poco a poco la sidra y con un batidor de globo, disuelve los grumos. Agrega el caldo de pollo. 5. Regresa a la cacerola las pechugas. Tapa y cocina por 20 minutos o hasta que estén bien cocidas. Saca el pollo, rebánalo y regrésalo a la salsa junto con la mezcla de las manzanas. 6. Tapa y cocina por 10 minutos más o hasta que las manzanas estén suaves pero firmes. 7. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

40 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4