



## POLLO CON SALSA DE HIGOS Y VINO BLANCO

### Ingredientes:

• 1 ½ piezas de pechuga de pollo, deshuesadas y sin piel • Sal y pimienta al gusto • 2 cucharadas de aceite vegetal • 2 cucharadas de echalot picada • 2 tazas de higos partidos en cuartos • 2 cucharadas de azúcar • 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo • 1 ¼ tazas de vino blanco • ¼ taza de caldo de pollo

### Procedimiento:

1. Salpimenta las pechugas y séllalas en una cacerola caliente con un poco de aceite. Reserva. 2. En la misma cacerola, saltea el echalot picado con el resto del aceite. Agrega los higos y espolvorea el azúcar y el consomé de pollo en polvo. Agrega el vino blanco y el caldo de pollo. Incorpora las pechugas de pollo. 3. Tapa y cocina por 20 minutos a fuego bajo. Retira las pechugas y rebánalas. Regrésalas a la salsa a que se terminen de cocinar. 4. Sirve y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4