



POLLO EN SALSA DE JEREZ Y MANZANA

Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo sin hueso, sin 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

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180°C 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:	Fácil
Porciones:	4