

# PECHUGAS EN SALSA DE CAFE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Esta receta la hice para un concurso

## Ingredientes para 2 personas :

- 150 grs.de pechugas
- Pipas de girasol peladas
- 1 tacita de café espresso
- 2 cucharadas de miel
- Perejil
- Curry
- Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Se trocean las pechugas, se saltean en una sartén con un poco de aceite, el curry y las pipas. Mientras que se doran, hacer el café y mezclarlo con la miel. Cuando se estén dorando las pechugas echar la mezcla del café, para que cojan sabor durante 5 minutos a fuego medio. Emplatar las pechugas espolvorear perejil, echar la salsa en un cuenco para ir mojando las pechugas.