Pollo al chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Maieia28



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 2 Pechugas de pollo
- 1 Cebolla
- 20 g. de Chocolate negro Valor
- 1 bote pequeño de Concentrado de tomate Hacendado
- 125 ml. de Caldo de pollo
- 50 ml. de Leche evaporada La Lechera
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 cucharada rasa de Harina
- 1 cucharada rasa de Azúcar moreno
- 1/2 cucharadita de café de Canela

Preparación:

Paso 1

Enharinar ligeramente las pechugas de pollo y dorar en el aceite durante 10 minutos. Retirar y reservar. En una cacerola, dejar hervir el caldo de pollo; retirar del fuego, añadir el concentrado de tomate y mezclar bien. Freír la cebolla cortada en láminas hasta que transparente. Espolvorear con el chocolate rallado, la canela y el

azúcar. Incorporar el caldo de pollo con el tomate y las pechugas y dejar hervir a fuego lento unos 20 minutos. Añadir la leche evaporada, dejar espesar dos minutos más a fuego medio y servir de inmediato.