

PECHUGAS EN SALSA DE CAFE



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

Creador: Mary Díaz



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.