Pollo Piccata

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carmen Antunez

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 pechugas de pollo
- Un poco de harina
- 350 g de vino blanco
- 150 g de zumo de limón natural
- 2-3 cucharadas de alcaparras
- Perejil
- Pimienta negra recién molida
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpia bien las pechugas de pollo y córtalas en dos, en mariposa, por la mitad como si fuera un bocadillo y separándola en dos filetes. Salpimenta al gusto y pasa cada filete por harina. Pon una sartén con un poco de aceite, cuando esté caliente incorpora los filetes. Hazlos primero por un lado, durante unos tres minutos o hasta que estén dorados, dales la vuelta y retira de la sartén. Desglasa con el vino blanco, añade también el zumo de limón y salpimenta al gusto. Deja reducir y si quieres una salsa densa, añade una pizca de maizena disuelta en agua para que espese. Incorpora el pollo cuando la salsa esté reducida y añade las alcaparras, dale la vuelta, el tiempo será el justo para que se impregne ligeramente de la salsa.