

pechugas de pollo a la cerveza



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

Creador: karmela **Recetizador:** marta gil chana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

rebozar los filetes en harina y huevo y freir, en el mismo aceite freir la cebolla y cuando este frita añadir la cerveza y que cueza 10 minutos, pasar la salsa por la batidora y añadir pan rallado para espesar, añadir los filetes y cocer 8 minutos retirar y espolvorear con perejil fresco

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pechuga en filetes
- -1 Cebolla grande, cortada en cuadraditos
- harina
- 1 huevo
- , aceite de oliva y sal.
- - Perejil
- 1 lata de cerveza

Preparación:

Paso 1

se pueden hacer empanados o a la plancha con la misma salsa