Pechugas en salsa de nata

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

Creador: La Cerda **Recetizador:** algarroba87



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Para cenar liviano y rico, una manera diferente de hacer pechugas de pollo.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 pechuga de pollo
- 1/2 cebolla
- 100 gramos de nata
- 25 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de maizena
- 1/2 cubo de caldo
- Sal
- Pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Cortamos la cebolla en finas tiras.

Paso 2

Ponemos a disolver el cubo del caldo en agua hirviendo.

Paso 3

Limpiamos, cortamos la pechuga en trozos y salpimentamos.

Paso 4

Ponemos a derretir la mantequilla.

Paso 5

Luego incorporamos las pechugas y las doramos.

Paso 6

Agregamos la cebolla. Cuando esté transparente, ponemos la maizena y mezclamos bien.

Paso 7

A continuación incorporamos el caldo y cocinamos durante 15 minutos.

Paso 8

Agregamos la nata y cocinamos unos 5 minutos más (ir controlando la cocción de las pechugas).

Paso 9

Apagar el fuego, dejar reposar un momento y servir.