

# Pechugas en salsa de nata



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** La Cerda **Recetizador:** Pilar Navarro



**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.*