

Receta de Pechugas con Uvas y Canela

05 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para hoy he pensado dejaros esta rica receta de **Pechugas de Pollo con Uvas y Canela**, resulta muy rica para comer en cualquier ocasión y aprovechando que aún quedan días de fiesta, pues seguro que esta receta os viene fenomenal.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o mas según comensales)
- Sal
- Pimienta
- Canela en polvo
- Mantequilla (50grs)
- Azúcar moreno (una cucharada)
- Uvas sin pepitas (100grs)
- Jerez (un vasito)
- Cebolla morada (una)

Modo de Preparación

1. Salpimentar las pechugas y espolvorearlas con canela
2. Pelar la cebolla y cortar en aros finitos
3. Fundir la mantequilla en una sartén y echar la cebolla con el azúcar y dejar que se poche bien, añadir las uvas, un poco de sal y pimienta y saltearlas durante dos o tres minutos
4. Retirar del fuego y reservar
5. Precalentar el horno a 180º
6. Dorar las pechugas en la misma sartén a fuego fuerte y después colocarlas en una fuente de horno con las uvas y la cebolla
7. Regar todo el pollo con el jerez y meter al horno unos quince minutos aproximadamente hasta que quede doradito
8. Servir acompañado de las uvas y la cebolla y un poquito de canela espolvoreada y.....buen provecho!!!