

Receta de Pollo Tropical

13 Jun 2016



Buenos días a tod@s, comenzamos otra semana de este mes de Junio y para ello os dejo una nueva receta de pollo, en esta ocasión se trata de **Pollo Tropical**, si sois amantes de este tipo de sabores seguro que os encantará esta receta.

Ingredientes

- Pechugas de pollo en filetes (tres o más según comensales)
- Piña en su jugo (un bote)
- Nata líquida (cinco o seis cucharadas)
- Coñac (una copita)
- Queso en lonchas
- Tomates (uno o dos en rodajas)
- Zumo de un limón
- Pastilla de caldo de pollo
- Pimienta
- Sal
- Pimentón

Modo de Preparación

1. Condimentar los filetes de pollo con un poco de sal, Pimienta negra y un poquito de pimentón
2. Dorarlos en una sartén con un poco de aceite de oliva, o si queréis un poco de mantequilla, sacarlos y reservar en una fuente
3. En la misma sartén, añadir el coñac con cuidado y dejar unos segundos que evapore el alcohol
4. Añadir el jugo de la piña, la pastilla de caldo, la nata, el zumo de limón y mezclar bien todo, dejar al fuego hasta que se forme una rica salsa
5. Precalentar el horno a 180º aproximadamente
6. Colocar en una fuente para horno un filete de pollo y encima poner una rodaja de piña, sobre la piña una rodaja de tomate y sobre el tomate una loncha de queso
7. Hacer lo mismo con todos los filetes
8. Meter al horno unos minutos hasta que el queso se funda y se dore por arriba
9. Servir acompañados de la salsa preparada y....buen provecho!!!