

Receta de Pollo a la Plancha con Patatas Fondant

11 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Pollo a la Plancha con Patatas Fondant**, resulta un plato estupendo para toda la familia y os recomiendo que lo preparéis para comer como segundo plato o como plato único con algún tipo de ensalada.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (una o más según comensales)
- Patatas (dos o tres)
- Caldo de Pollo
- Hierbas provenzales
- Aceite de oliva
- Mantequilla
- Pimienta
- Sal

Modo de Preparación

1. Trocear una carcasa de pollo y dorarla un poco en una cacerola con un poquito de aceite
2. Añadir agua hasta cubrirla y dejar hervir un rato para que se haga el caldo de pollo
3. Pelar las patatas, lavarlas y partir por la mitad, ponerlas a freír en una sartén con un poco de mantequilla por la parte plana, echarlas un poco de sal y pimienta
4. Cuando estén doradas por la parte plana, rociarlas con el caldo de pollo y ponerlas en una fuente de horno
5. Precalentar el horno a 180º y meter las patatas hasta que se terminen de cocinarse
6. Hacer las pechugas en una parrilla, haciéndolas unos cortes para que se doren mejor y ponerles un poco de sal y unas hierbas provenzales
7. Servir las pechugas acompañadas de las patatas y....buen provecho!!!