

Receta de Pechuga de Pollo con Membrillo

09 Nov 2016



Buenos días a tod@s, aprovechando que estamos en otoño y una de las frutas típicas de esta temporada son los membrillos, pues para hoy os dejo esta rica receta de **Pollo con Membrillo** que espero que os guste.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres según comensales)
- Membrillos (dos)
- Cebolla (una)
- Pimienta negra (unas bolitas)
- Azúcar (medio vaso)
- Maicena (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas de pollo según vuestro gusto
2. Limpiar los membrillos y sin pelar cortarlos en gajos limpiando de semillas y partes duras
3. Partir la cebolla en trocitos pequeños y reservar
4. Poner un poco de aceite en una sartén y saltear el pollo hasta que esté doradito, sacarlo y reservar
5. En el mismo aceite de freír el pollo, echar los gajos de membrillo y saltearlos hasta que tomen color, sacarlos y reservar
6. Volver a poner el pollo en la sartén con la cebolla picadita, un poco de sal y unas bolitas de pimienta negra, procurar que la cebolla quede transparente sin quemarse
7. Echar el membrillo a la sartén y remover unos minutos, después poner un poco de agua y dejar al fuego
8. En un cazo al fuego, deshacer el azúcar y cuando tenga color cobrizo, añadirlo a la sartén, deshacer un poco de maicena con agua en un vaso y añadirlo también a la sartén
9. Dejar a fuego lento unos minutos hasta que espese la salsa
10. Servir caliente y si queréis acompañar de puré de patatas o arroz blanco o simplemente con un trozo de pan para degustar la salsa y.....buen provecho!!!