

Receta de Pechugas de Pollo al Chimichurri

07 Jul 2017



Buenos días a tod@s, para este **Viernes día 7 de Julio** que se celebra la **Fiesta de San Fermín**, quiero felicitar a tod@s l@s que celebran su Onomástica y os dejo una exquisita receta de **Pechuga de Pollo al Chimichurri** que seguro que os encantará. ¡¡¡Feliz día de San Fermín!!!

Ingredientes

- Pechugas de Pollo (una o varias según comensales)
- Chimichurri (dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta (al gusto)
- **Para el Chimichurri:**
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil fresco picadito
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Vino tinto (un chorrito)

Modo de Preparación

1. Preparar la salsa Chimichurri con los ingredientes que dependerán de la cantidad que hagáis de pechugas
2. Abrir un poco las pechugas para que se hagan mejor, ponerles un poco de sal y pimienta
3. Colocarlas sobre la plancha o sartén y extender un poco de la salsa sobre ellas
4. Darlas la vuelta y repetir la operación, dejar que se doren por ambos lados, espolvorear perejil picado por encima al tiempo de servir las
5. Servir acompañadas de una ensalada de tomates o unos pimientos asados y...buen provecho!!!