

Receta de Pechuga de Pollo con Salsa de Limón

14 Ago 2017



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de Agosto y para ello lo hacemos con esta rica receta de **Pechuga de Pollo con Salsa de Limón**, os recomiendo que la preparéis en casa y vuestra familia quedará encantada porque queda un plato muy rico y fácil de preparar.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres enteras)
- Sal
- Aceite de oliva
- Perejil
- Ajo molido
- Limones (dos)
- Azúcar (una o dos cucharadas)
- Maizena (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Partir las pechugas en trozos medianos y poner en un bol, echarles sal al gusto, un poco de ajo molido y un poquito de perejil picado, remover y dejar macerar un rato
2. En un cazo al fuego, echar el zumo de dos limones y unas rodajas de limón con la cáscara, añadir el azúcar y remover para que se disuelva bien
3. Deshacer la maizena en un vaso con agua y añadirlo al zumo de limón, dejar cocer un ratito para que espese, si fuera necesario echar más agua si veis que está muy espesa
4. En una sartén con un poco de aceite al fuego, refreír la carne hasta que esté un poquito dorada, pero no demasiado
5. Volcar encima de la carne la salsa preparada y dejar hervir un ratito para que se mezclen los sabores
6. Servir caliente y....buen provecho!!!