

Receta de Pechugas de Pollo a la Cerveza

19 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para hoy jueves os voy a dejar una receta que en casa nos ha gustado bastante se trata de **Pechugas de Pollo a la Cerveza**, ya que el pollo es una de las carnes que más se consumen y hay tantas maneras de prepararlo, pues para hoy os recomiendo que lo hagáis así, vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (tres o más según comensales)
- Cebollas medianas (tres)
- Ajos (dos dientes)
- Aceite de oliva
- Brandy o whisky (medio vasito)
- Cerveza (un bote)
- Tomate frito (tres cucharadas)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Abrir las pechugas por la mitad o partir en trozos gorditos
2. Picar las cebollas y el ajo muy finitos
3. En una sartén o cacerola honda al fuego poner aceite de oliva que cubra el fondo y echar la cebolla y los ajos a refreír a fuego lento y dejar hasta que esté bien pochada
4. Añadir las pechugas a la cacerola y remover hasta que estén doradas, ponerlas sal y pimienta al gusto
5. Cuando estén doraditas las pechugas, echar el brandy o whisky y dejar que evapore un ratito
6. Añadir el bote de cerveza y el tomate frito y remover
7. Tapar la cacerola y dejar cocer a fuego lento entre 25/30 minutos aproximadamente
8. Cuando la carne esté tierna y la salsa reducida, rectificar de sal si fuera necesario y retirar del fuego
9. Servir las pechugas con la salsa y....buen provecho!!!