

Receta de Pechuga de Pollo con Cebolla Caramelizada

08 Mayo 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una estupenda receta de **Pechuga de Pollo con Cebolla Caramelizada**, es muy fácil de preparar y quedaréis encantad@s con su delicioso sabor.

Ingredientes

- Pechugas de pollo (dos o tres según comensales)
- Cebollas (dos grandes)
- Miel (dos cucharadas)
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Partir las pechugas en trozos a vuestro gusto y ponerlas un poco de sal y pimienta, dejar un rato macerando
 2. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente echar la cebolla cortada en juliana o según vuestro gusto, dejar que se vaya pochando lentamente hasta que esté blandita
 3. Añadir dos cucharadas de miel y remover, dejar que se caramelicé bien la cebolla
 4. Echar los trozos de pechuga y mezclar con la cebolla hasta que la carne esté hecha y blandita
 5. Servir caliente y...buen provecho!!!
-