

Receta de Filetes De Pollo Caramelizados

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy miércoles os dejo una nueva receta de pollo, esta vez van a ser Filetes de pollo caramelizados, seguro que os van a gustar.

Ingredientes

- Filetes de pechuga de pollo (cantidad según comensales)
- Aceite de oliva
- Cebollas (tres grandes)
- Azúcar (un vaso pequeño o grande si son muchos filetes)
- Vinagre de manzana (un vaso)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Poner aceite de oliva en una cacerola y cuando esté caliente echar las cebollas partidas en rodajas muy finas y dejar a fuego lento hasta que se hagan
 2. Salpimentar los filetes de pollo y echar a la cacerola con la cebolla, remover y dejar que se hagan un poco
 3. Cuando la carne esté hecha, agregar el azúcar y después el vinagre y remover
 4. Dejar cocinar a fuego medio hasta que se reduzca el líquido y....listos para servir!!!
-