

Receta de Filetes De Pollo En Salsa De Limón

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta, que espero sea de vuestro agrado, sobretodo de los amantes del sabor al limón, es fácil de preparar como todas mis recetas, que están enfocadas a la cocina sencilla.

Ingredientes

- Pechugas de pollo Fileteadas (cantidad según comensales)
- Huevos (dos o tres según la cantidad de filetes)
- Harina
- Limones (tres o cuatro)
- Azúcar
- Aceite de oliva
- Sal y una pastilla de Avecrem de pollo

Modo de Preparación

1. Batir los huevos en un bol
2. Poner una sartén con aceite de oliva a calentar y freír los filetes, previamente salados y rebozados en harina y huevo y dejarlos en una fuente
3. En una cacerola aparte poner un poco de aceite a calentar y echar un poco de harina a freír
4. A continuación, echar el zumo de dos o tres limones y otro limón partido en rodajas. Añadir uno o dos vasos de agua
5. Echar azúcar y probar que quede a nuestro gusto, añadir una pastilla de Avecrem de pollo
6. Cuando la salsa esté lista, echar los filetes y dejar cocer un ratito a fuego medio