

Receta de Magro De Pollo Con Fanta De Naranja

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica y sencilla receta de pollo con una salsa especial hecha con fanta de naranja, espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Pechugas de pollo troceadas (una o dos, según comensales)
- Fanta de naranja (un bote)
- Champiñones (un bote pequeño)
- Sal y Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Arroz blanco para acompañar

Modo de Preparación

1. Trocear las pechugas de pollo
 2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír el magro de pollo
 3. Añadir el bote de fanta y remover, echar un poco de sal y pimienta y dejar hervir a fuego medio
 4. Cuando haya reducido el caldo y el pollo esté hecho, añadir los champiñones laminados y dejar que den un hervor
 5. Podéis acompañar de arroz blanco, patatas fritas o incluso verduras rehogadas y... buen provecho!!!
-