



POLLO EN SALSA DE TOMATES SECOS

Instrucciones:

1. Calentar una sartén grande a fuego alto, agregar el aceite, añadir el pollo y todos los condimentos: el pimentón, el ajo, la cebolla, el orégano en polvo, sal y pimienta.
2. Cocinar el pollo de 3 a 4 minutos por cada lado hasta que esté dorado y bien cocido. Retirar y reservar.
3. Bajar un poco el fuego; agregar un chorrito de aceite de los tomates secos, el ajo picado y los tomates secos, sofreír durante aproximadamente 1 minuto hasta que desprendan aroma.
4. Verter la crema y el caldo de pollo, revolviendo para combinar, dejar que hierva a fuego lento, incorporar el queso parmesano y revolver hasta que la salsa espese ligeramente.
5. Regresa el pollo a la sartén, mezclarlo con la salsa, luego tapar y cocinar durante 5 minutos. Terminar con un chorrito de jugo de limón si lo deseas, servir con tu guarnición favorita, disfrutar y ser feliz.



05
MINUTOS



20
MINUTOS



IDEAL PARA 4
PERSONAS

Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo, cortadas en trozos más pequeños
- 2 cucharadas de pimentón
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de orégano seco
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- Aceite de tu preferencia o aceite de los tomates secos
- 4 dientes de ajo grandes, picados
- ½ taza de tiras de tomate seco
- 300 ml de crema para batir
- ¾ taza de caldo de pollo
- ½ taza de parmesano rallado
- Un chorrito de jugo de limón fresco, opcional

Notas:

* Los tomates secos los puedes sustituir por tomates frescos, también puedes agregar espinacas o champiñones .