

Pechuga con calabaza y frutos rojos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Frambuesas: 50 grs.

Pechuga de ave: 1 Unidad

Brandy: 1 Chorrito

Calabaza: 200 g

Sal: A gusto

Grosellas: 50 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200°C.
- En primer lugar, cortar la **calabaza** en cubos y cocinarla durante 5 minutos en agua hirviendo
- Reservar.
- *Dorar* la pechuga en una sartén con aceite, sal y pimienta.
- Cuando esté dorada, terminar de cocinarla en el horno a máxima potencia durante 15 minutos.
- Por otro lado, escurrir con cuidado la *calabaza* y dorarla en la misma sartén de la pechuga hasta que esté dorada y tierna
- Retirar y reservar.
- Desglasar la sartén con el brandy y añadir los frutos rojos
- Reducir a fuego lento durante unos minutos.
- Servir la pechuga con la *calabaza* como *guarnición* y terminar con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pechuga-con-calabaza-y-frutos-rojos>